

平成 31 年 2 月 13 日 (水)

中央学校給食センター

【献立名】 金時にんじんのピラフ 牛乳 ポテトサラダ
卵とレタスのスープ いらりことナッツのオリーブオイルがらめ



【ひと口メモ】

旬の野菜 金時にんじん

(食事と文化)

みなさんはお雑煮やおせち料理などに入っている鮮やかな赤色のにんじんを見たことがありますか？それが金時にんじんです。ふだん食べることの多いオレンジ色の西洋にんじんに比べ、色が赤く、甘くてやわらかいのが特徴です。香川県は金時にんじんの生産量が全国1位で、坂出市や観音寺市でたくさん作られています。

今日は、金時にんじんをピラフの中に入れて 있습니다。ポテトサラダと卵とレタスのスープに入っているのは西洋にんじんです。色の違いを確かめながら、味わって食べましょう。



平成 31 年 2 月 13 日 (水) 第二学校給食センター

【献立名】

金時にんじんのピラフ 牛乳 五目サラダ 食べて菜のスープ
小煮干しとアーモンドのいり煮 スイートポテト



【ひと口メモ】

金時にんじんを味わおう

(食事と文化)

みなさんはお雑煮やおせち料理などに入っている鮮やかな赤色のにんじんを見たことがありますか？それが金時にんじんです。ふだん食べることの多いオレンジ色の西洋にんじんに比べ、色が赤く、甘くてやわらかいのが特徴です。香川県は金時にんじんの生産量が全国1位で、坂出市や観音寺市でたくさん作られています。

今日は、金時にんじんをピラフの中に入れてあります。ポテトサラダと卵と、レタスのスープに入っているのは西洋にんじんです。色の違いを確かめながら、味わって食べましょう。

平成 31 年 2 月 13 日 (水)

飯山学校給食センター

【献立名】金時にんじんのピラフ 牛乳
ポテトサラダ 卵とレタスのスープ
いりことナッツのオリーブオイルがらめ

《今日の丸亀産の食材》
米、じゃがいも、葉ねぎ、
レタス、にんにく



【ひとロメモ】

金時にんじん

(食事と文化)

今日のめあては「金時にんじんを味わおう」です。

みなさんはお雑煮やおせち料理などに入っている鮮やかな赤色のにんじんを見たことがありますか？それが金時にんじんです。ふだん食べることの多いオレンジ色の西洋にんじんに比べ、色が赤く、甘くてやわらかいのが特徴です。香川県は金時にんじんの生産量が全国1位で、坂出市や観音寺市でたくさん作られています。

今日は、金時にんじんをピラフの中に入れてあります。ポテトサラダと卵とレタスのスープに入っているのは西洋にんじんです。色の違いを確かめながら、味わって食べましょう。