

平成 31 年 2 月 19 日 (火)

中央学校給食センター

【献立名】 黒糖パン 牛乳 ブロッコリーのスパイシートマトパスタ
ひじきのマリネ きなこビーンズ



【ひとロメモ】

ブロッコリーの生産、出荷

(勤労と感謝)

香川県はブロッコリーの生産が盛んに行われています。香川県のブロッコリーの多くは、県外に出荷され、品質、味がとても優れていると他の県から評価を受けています。

農家の方は朝3時頃からブロッコリーを収穫し、集荷場へ持って行き、箱詰めしていきます。この箱詰めの方法が独特で、ダンボールにビニール袋を入れて、水分を吸収するマットを敷き、ブロッコリーを入れていきます。その上から氷を入れて、冷凍庫で二日から三日冷やして出荷します。このような方法をとることでブロッコリーを完全に凍らせ、県外に出荷する時も鮮度を保ったまま、お店に出すことができます。

今日の Pasta には、今が一番おいしいブロッコリーをたくさん使っています。生産や出荷に携わってくださった方々に感謝して残さずいただきましょう。

平成 31 年 2 月 19 (火) 第二学校給食センター

【献立名】 黒糖パン 牛乳 ジャがいもと大豆入りミートソース焼き
百花のサラダ 冬野菜のスープ



【ひとロメモ】

大豆について知ろう

(食事と文化) (健康によい食事のとり方)

今日のめあては「大豆について知ろう」です。

大豆と日本人の付き合いは長く、中国から伝えられたのが弥生時代といわれ、奈良時代には、今のみそやしょうゆにつながる加工技術も伝えられました。天武天皇の時代に、日本では肉を食べることが禁止されたので、長い間、大豆は日本人にとって貴重なたんぱく質源の1つでした。

このほかにも大豆にはビタミンや鉄などの栄養素がたくさん含まれています。また、加工すると豆腐や納豆、みそ、しょうゆなどさまざまな食品や調味料にできることから「大いなる豆」ということで「大豆」という名前がつけられました。「大いなる」というのは「立派である」という意味で「大きい」ということではありません。このほかにも「大切な豆」から「大豆」と名付けられたと考える人もいます。

給食では、豆にとして使われるほか、みそや今日のようにミートソースに入れたり、見えないところでも大活躍している豆です。

平成 31 年 2 月 19 日 (火)

飯山学校給食センター

【献立名】黒糖パン 牛乳

ブロッコリーのスパイシートマトペンネ

ひじきのマリネ きなこビーンズ

《今日の丸亀産の食材》

ブロッコリー、にんにく



【ひとロメモ】

ブロッコリーの生産・出荷

(勤労と感謝)

今日のめあては「ブロッコリーの生産、出荷について知ろう」です。

香川県はブロッコリーの生産が盛んに行われています。香川県のブロッコリーの多くは、県外に出荷され、品質、味がとても優れていると他県より評価を受けています。

農家の方は朝3時頃から収穫し、そのブロッコリーは集荷場へ持ち込まれ、箱詰めされていきます。この箱詰めの方法が独特で、ダンボールにビニール袋を入れて、水分を吸収するマットを敷き、ブロッコリーを入れていきます。その上から氷を入れて、冷凍庫で二日から三日冷やして出荷します。このような方法をとることでブロッコリーを完全に凍らせ、県外に出荷する時も鮮度を保ったまま、お店に出すことができます。

今日の Pasta には、今が一番おいしいブロッコリーをたくさん使っています。生産や出荷に携わってくださった方々に感謝して残さずいただきましょう。