

平成 31 年 4 月 16 日 (火)

中央学校給食センター

【献立名】 コッペパン 黒豆きなこクリーム (幼なし) 牛乳  
春野菜のポトフ ひじきとツナのサラダ えびと大豆のからあげ



【ひとメモ】

## 春野菜について

(食事と文化)

今日の給食には春野菜が入っています。セロリ、春キャベツ、新たまねぎがそうです。セロリは、独特の香りとみずみずしく、シャキシャキとした歯ごたえが魅力の春の野菜です。香川県産のセロリは、1月～5月ごろまでおいしく食べることができます。春キャベツはその名の通り、春が旬の野菜です。普通のキャベツと違って葉が軟らかく、玉が軽いのが特徴です。たまねぎは年中出回っていますが、3月、4月頃のもののは新たまねぎと呼ばれています。甘味が強く、やわらかい食感です。

今しか食べられない春野菜を使ったポトフを味わっていただきましょう。

2019年 4月 16日 (火) 第二学校給食センター

【献立名】 米粉パン 牛乳 春野菜のポトフ 小煮干しと大豆の揚げ  
いちご入りフルーツポンチ



【ひとロメモ】

## 丸亀でとれたいちごを知ろう

(勤労と感謝)

果物の実はふつう子房が膨らんだものですが、いちごは花の付け根の部分を食べています。本当のいちごの実は、じつは表面の小さなツブツブなのです。さらに園芸学上はいちごはスイカと同じく野菜に分類されます。

今日のいちごは、丸亀市垂水町の江戸さんが育てたものです。いちごの作業をする時に気をつけていることは、いちごを傷つけないように収穫し、パックにつめることだそうです。

今日は、いちごを使ったフルーツポンチにしました。生産者の方に感謝しておいしくいただきます。

平成31年 4月16日(火)

飯山学校給食センター

【献立名】 コッペパン (小・中) 黒豆きなこクリーム  
牛乳 春野菜のポトフ  
ひじきとツナのサラダ  
えびと大豆のから揚げ

《今日の丸亀産の食材》

春キャベツ たまねぎ

チンゲン菜 きゅうり



【ひと口メモ】

# 春野菜

(食事と文化)

今日のめあては、「春野菜について知ろう」です。

今日の給食には春野菜が入っています。春野菜のポトフには新じゃがいも、春キャベツ、ひじきとツナのサラダにも春キャベツを使っています。

新じゃがいもは、冬に植えたものを、春に収穫したもので、4月～6月に旬を迎えます。春キャベツはその名のとおり、春が旬の野菜です。普通のキャベツと違い、葉がやわらかく、玉が軽いのが特徴です。

今しか食べられない春野菜を味わっていただきましょう。