

令和2年 7月14日(火) 中央学校給食センター

【献立名】 さぬきの夢パン 牛乳 とり肉とズッキーニのスープ煮  
スパイシービーンズ 桃入りフルーツポンチ



【ひとメモ】

## 旬の飯山の桃を味わおう

(勤労と感謝)

今日のフルーツポンチには、夏が旬の桃が入っています。この桃は、丸亀市飯山町でとれたものです。香川県は、日照時間の多さと降る雨の量が少ないことでおいしい桃がとれます。桃の出回り時期は、6月の末から8月の半ばまでと、ごく短い期間しか味わえない夏の代表的な果物です。

特に、丸亀市の飯山町と綾歌町は「飯南のもも」として人気があり、県外にもたくさん出荷されています。

桃の栽培で大変なことは、桃は傷みやすいので、丁寧に扱うことや鮮度がおちないように収穫したら、すぐに出荷場を持っていかなければいけないことだそうです。

地元の生産者に感謝して、瀬戸内の太陽をいっぱいあびた桃をおいしくいただきますしょう。

令和2年7月14日(火) 第二学校給食センター

(献立名) コッペパン 牛乳 チリコンカン  
ポテトサラダ 小煮干しとアーモンドのいり煮



【ひとロメモ】

## 玉ねぎの栄養について知ろう



(食文化)

今から3000年以上昔、エジプトのピラミッドを作っていた人たちは、重い岩を人の力だけで高く高く積み上げていました。暑い砂漠での作業の中、食欲を出すために食べていたのが、「たまねぎ」です。たまねぎを食べると胃の中の粘膜が刺激され、消化液がたくさん出て、食欲の増進につながります。たまねぎは、元気をつけたいときに薬としても食べられていたそうです。

今日の給食では、チリコンカンとポテトサラダに「たまねぎ」を使っています。たまねぎを使った料理をしっかり食べることで、他の食べ物の栄養がとれますね。たまねぎパワーで暑い夏をのりきりしましょう。

令和2年 7月 14日(火)

飯山学校給食センター

【献立名】 さぬきの夢パン 牛乳  
鶏肉とズッキーニのスープ煮  
スパイシービーンズ 桃入りフルーツポンチ

《今日の丸亀産の食材》  
小松菜 ズッキーニ  
キャベツ 玉ねぎ 桃



【ひとロメモ】

## 旬の桃を味わおう

(勤労と感謝)

今日のめあては、「旬の桃を味わおう」です。

今日の鶏肉とズッキーニのスープ煮のズッキーニとフルーツポンチの桃は丸亀市でとれたものを使っています。今が旬の食材を感謝していただきましょう。

特に桃は、丸亀市の特産品としても有名です。香川県は、日照時間の多さと降る雨の量が少ないことで古くから良質な桃の産地です。桃の出回り時期は、6月の末から8月の半ばまでと、ごく短い期間しかあじわえない夏の代表的なくだものです。丸亀市の飯山町と綾歌町は、「飯南の桃」として人気があり、県外にもたくさん出荷されています。

桃の栽培で大変なことは、桃は傷みやすいので、やさしく扱うことや鮮度がおちないうちに収穫したらすぐに出荷場を持っていかなければいけないことだそうです。

地元の生産者に感謝にして、瀬戸内の太陽をいっぱいあびた桃をおいしくいただきますよう