

令和2年 12月 8日(火) 第二学校給食センター

【献立名】 ライ麦パン はちみつ&マーガリン 牛乳 ボルシチ
ブロッコリーサラダ フライビーンズ



【ひとメモ】

ロシア料理について知ろう

(食文化) (感謝の心)

今日は、ロシア料理の伝統的な家庭料理「ボルシチ」を紹介します。ボルシチには、肉と野菜、そして「ビーツ」という野菜を必ず入れて作ります。「ビーツ」とは、「さとうだいこん」の仲間で赤いカブのような見た目をしています。ボルシチのスープの赤い色はこの「ビーツ」の赤色が溶け出したものなのです。

「ビーツ」は寒い地方で生産が盛んです。香川県では手に入らなかったのですが、丸亀市内の農家の方が、ビーツを栽培してくれるようになり、給食で使うことができるようになりました。味わっていただきましょう。

令和2年 12月 8日(火) 飯山学校給食センター

【献立名】りんごパン 牛乳
さけとほうれん草のクリーム煮
れんこんのごまサラダ キウイフルーツ

《今日の丸亀産の食材》
キャベツ じゃがいも
ほうれん草



【ひと口メモ】

キウイについて

(勤労と感謝)

今日のめあては「香川県のキウイフルーツについて知ろう」です。

キウイフルーツは、ニュージーランドの国鳥である、つばさのない鳥の「キーウィ」に見た目が似ていることからこのような名前がつけられました。キウイフルーツの国内流通量は、5月から9月の暑い時期は、輸入されたものがほとんどですが、10月から寒い時期にかけては国産のキウイの割合も増えます。

そのなかでも香川県では、全国に先駆け、今から約40年前からキウイフルーツの試験研究を始め、新しい品種を開発し、生産に力を入れています。その種類には「さぬきゴールド」「さぬきエンジェルスイート」「さぬきキウイっこ」があります。

今日の給食のキウイは、香川県でとれた「ヘイワード」という品種です。キウイフルーツには、ビタミンCがレモンやいちごよりも多く含まれているので、かぜの予防に役立ちます。香川でとれたキウイフルーツを食べてビタミンCをしっかりとりましょう。