

令和2年 12月 11日(金) 中央学校給食センター

【献立名】 発芽玄米ごはん 牛乳 さばの香味焼き かぶと白菜のレモンあえ
きんぴらごぼう ヨーグルト(中のみ)



【ひとロメモ】

旬のかぶについて知ろう

(勤労と感謝)

今日のあえものに入っている白色の野菜はかぶです。かぶは別名「すずな」ともいいます。かぶにはいろいろな種類があつて、長いものや小さいもの、大きいものなどがあります。また、色も白、赤、青、黄色などがあります。ここでクイズです。みなさんが食べているかぶの白い部分は、次の3つのうち、どこの部分でしょう。

① 葉 ② 根 ③ 実

正解は②の根です。小学1年生の国語に「大きなかぶ」というお話があり、おじいさんとおばあさん、孫、犬、ねこ、ねずみで大きなかぶをぬいていましたね。お話の内容を思い出しながら、今が旬のかぶを味わって食べましょう。

令和2年 12月 11日(金) 第二学校給食センター

【献立名】 おいでまいごはん 牛乳 さけの黄金焼き 小松菜のごまあえ
冬の月菜汁



【ひとロメモ】

おいでまいを味わおう

(勤労と感謝)

「おいでまい」は、今から7年前の平成25年にデビューした香川県オリジナルのお米で、香川県の気候に適した品種です。

「おいでまい」は、粒そろいがよく、炊きあがりのつや、白さが特長で、どんなおかずにも合います。

全国の「米の食味ランキング」では、これまで4回、最高賞を受賞しています。

香川県内の小学生や中学生においでまいの特長や魅力を知ってもらうために、今日のおいでまいは、JA香川県から無償で提供していただいたものです。作ってくれた人や用意してくれた人に感謝していただきましょう。

令和2年 12月 11日(金)

飯山学校給食センター

【献立名】五目ごはん

牛乳 ししやものごま揚げ

かぶと白菜のレモンあえ えのきのみそ汁

《今日の丸亀産の食材》

米 白菜 かぶ 小松菜

金時にんじん 葉ねぎ



【ひと口メモ】

旬のかぶについて

(勤労と感謝)

今日のめあては、「旬のかぶについて知ろう」です。

今日のあえものに入っている白い色をした野菜はかぶです。かぶは別名「すずな」ともいいます。かぶにもいろいろな種類があって、長いものや小さいもの、大きいものなどがあります。また、色も白、赤、青、黄色などがあります。ここでクイズです。みなさんが食べている、かぶの白い部分は、次の3つの部分のうちどこでしょう。

①葉 ②根 ③実

正解は②の根です。小学1年生の国語に「大きなかぶ」というお話があり、おじいさんとおばあさん、孫、犬、ねこ、ねずみで大きなかぶをぬいていましたね。お話の内容を思い出しながら、今が旬のかぶを味わって食べましょう。