

令和3年 2月 2日(火) 中央学校給食センター

【献立名】 黒糖パン 牛乳 豆とソーセージのスープ煮
五目サラダ キウイフルーツ



【ひと口メモ】

キウイフルーツについて知ろう

(勤労と感謝)

キウイフルーツは、5月から9月の暑い時期に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が増えます。

香川県では、全国に先駆けて、今から約40年前からキウイフルーツの研究を始め、新しい品種を開発し、生産に力を入れています。新しい品種には、「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」などがあります。

今日の給食のキウイは、香川県でとれた「香緑」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、風邪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。

令和3年2月 2日(火) 第二学校給食センター

(献立名) ミルクパン 牛乳 ブロッコリーのスパイシートマトソースパスタ
フレンチサラダ ココア豆 ヨーグルト



【ひとロメモ】

香川県でとれるブロッコリーについて知ろう

(感謝の心)

香川県では、ブロッコリーの生産が盛んに行われています。県外にもたくさん出荷され、品質、味がとても優れていると評判がいいです。

農家の方は朝3時頃から収穫します。ブロッコリーは、トラックで集荷場に運んで、そこで箱詰めされます。箱詰めの方法は、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いた上から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冷やし、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。

今日のパスタには、今が旬の丸亀でとれたブロッコリーを使っています。生産や出荷に携わっている方々に感謝して残さずいただきましょう。

令和3年 2月 2日(火)

飯山学校給食センター

【献立名】黒糖パン

牛乳 豆とソーセージのスープ煮

五目サラダ キウイフルーツ

《今日の丸亀産の食材》

かぶ 小松菜

じゃがいも 白菜



【ひと口メモ】

香川県のキウイフルーツ

(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、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フルーツは、香川県でとれた「ハイワード」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をしっかりととりましょう。