

令和3年 2月 9日(火) 中央学校給食センター

【献立名】 小型ミルクパン 牛乳 ブロッコリーのスパイシートマトパスタ
フレンチサラダ ココアビーンズ ヨーグルト(小・中)



【ひとロメモ】

ブロッコリーの生産について知ろう

(勤労と感謝)

香川県はブロッコリーの生産が盛んに行われています。香川県のブロッコリーの多くは、県外に出荷され、品質、味がとても優れていると他の県から評価を受けています。

農家の方は朝3時頃からブロッコリーを収穫し、集荷場へ持って行き、箱詰めしていきます。この箱詰めの方法が独特で、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き、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完全に凍らせ、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、今が一番おいしいブロッコリーをたくさん使っています。生産や出荷に携わってくださった方々に感謝して残さずいただきます。

令和3年2月9(火) 第二学校給食センター

(献立名) 米粉パン 牛乳 じゃがいものミートソースグラタン
ひじきとツナのサラダ 豆腐とコーンのスープ 【小中】ミックスナッツ



【ひとロメモ】

ナッツの栄養や種類について知ろう

(食品を選択する能力)

今日のミックスナッツには「アーモンド」と「カシュナッツ」の2種類のナッツが入っています。さて、ナッツとは、植物の種の部分のことで、これらの食べ物をまとめて「ナッツ」といいます。ナッツといわれる食べ物には、「ピーナッツ」「ココナッツ」「くり」「くるみ」「ごま」があります。

植物の種には、種の発育に必要な栄養分をたくさん含んでいます。人間の赤ちゃんはお母さんから母乳をもらって育ちますが、植物は栄養分を蓄えた子葉や胚乳をもって、自然界へと送り出されているのです。

栗、どんぐりの実などのでんぷんを多く含むナッツは、米が作られる以前の縄文時代には主食とされていました。それ以降も飢饉の時は人々の生活を支えてきました。

栄養の多い、ナッツ類ですが食物アレルギーの原因となる食材のひとつです。自分たちがふだん食べている食材の名前や栄養を知ることが大切です。

令和3年 2月 9日(火)

飯山学校給食センター

【献立名】 小型ミルクパン 牛乳
ブロッコリーのスパイシートマトペンネ
フレンチサラダ ココアビーンズ ヨーグルト

《今日の丸亀産の食材》
ブロッコリー
にんにく キャベツ



【ひと口メモ】

ブロッコリーについて

(勤労と感謝)

今日のめあては「ブロッコリーの生産、出荷について知ろう」です。

香川県はブロッコリーの生産が盛んに行われています。香川県のブロッコリーの多くは、県外に出荷され、品質、味がとても優れていると他県より評価を受けています。

農家の方は朝3時頃から収穫し、そのブロッコリーは集荷場へ持ち込まれ、箱詰めされていきます。この箱詰めの方法が独特で、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き、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完全に凍らせ、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 pasta には、今が一番おいしいブロッコリーをたくさん使っています。生産や出荷に携わってくださった方々に感謝して残さずいただきます。