

令和3年 3月 2日(火)

中央学校給食センター

【献立名】 米粉パン 牛乳 揚げささみのレモンソース
元気サラダ ポトフ いちご



【ひとロメモ】

丸亀市産のいちごを味わおう

(勤労と感謝)

今日のデザートは、丸亀市でとれたいちごです。さて、今日のいちごは何という種類のいちごでしょうか。

①あまおう ②紅ほっぺ ③さぬきひめ

正解は、③さぬきひめです。

「さぬきひめ」という品種は、香川県オリジナルのいちごで、粒が大きく、甘いのが特徴です。香川県では、三木町や、綾川町、観音寺市などで多く栽培されていますが、丸亀市でもたくさん栽培しています。今の時期のいちごは、ハウスで栽培され、いちご農家の方は、甘く大きくなるように大変な手間をかけて育てています。よく味わって、感謝していただきましょう。

今日は、郡家小学校の6年生が考えてくれたリクエスト給食です。栄養バランスや地域のものを使うことを意識して考えてくれました。味わって食べましょう。

令和3年3月2日(火) 第二学校給食センター

(献立名) コッペパン 牛乳 ポークビーンズ 小松菜のサラダ
キウイフルーツ



【ひとロメモ】

香川県産のパセリを味わおう

(感謝の心)

今日の給食では、ポークビーンズの中にパセリが入っています。

パセリは、香川県でたくさん作られている野菜です。香川県の温暖な気候で作られたパセリは、西日本有数の産地として知られ、特に東かがわ市で作られたパセリは「大内パセリ」という名前で売られています。市場関係者からも品質が良いと評価を得て、トップクラスのブランドとなっています。

香川県産のパセリが出回る時期は、11月～7月まで、冬場でもあたたかいハウスの中で栽培されており、栄養もビタミンや鉄分、カルシウムが豊富で、みなさんにもぜひ食べてほしい野菜の一つです。

令和3年 3月 2日(火)

飯山学校給食センター

【献立名】米粉パン

牛乳 揚げささみのレモンソース

元気サラダ ポトフ いちご

《今日の丸亀産の食材》

パセリ キャベツ

セロリ かぶ 白菜 いちご



【ひとロメモ】

いちご

(勤労と感謝)

今日のめあては「いちごについて知ろう」です。

今日の給食についている「いちご」は香川県でとれたものです。おいしそうな赤色をしていますね。みなさんは、「いちご」がどうして赤いのか考えてみたことがありますか。それは、動物や鳥に見つかりやすくするためです。「いちご」は動物や鳥に食べられることにより、種をより遠くまで運んでもらい、その先で子孫を広めているのです。春に咲いたんぼぼの種も、綿毛が風に乗って遠くまで運ばれていきますね。このように、植物は生き延びるためにいろいろ工夫しています。

食べものの大切な命をいただいていることに感謝して、いちごをおいしくいただきましょう。