

令和3年 5月25日(火) 中央学校給食センター

【献立名】 さぬきの夢パン 牛乳 メープルジャム (小・中)
白いんげん豆のシチュー 元気サラダ ミニトマト (小・中)



【ひと口メモ】

いんげん豆について知ろう

(食事と文化)

いんげん豆は英語で、キドニービーンズといいますが、キドニーとはじん臓という意味で、名前のおりじん臓の形をした豆です。

豆類には芽になる部分と、成長するための栄養となる部分があり、たんぱく質やビタミン、炭水化物が多く含まれています。

新しい命を作り出す力が、ぎっしりつまっているのです。豆を食べると、元気をもらえるような気がしますね。

味わって、残さず食べてくださいね。

令和3年 5月 25日(火) 第二学校給食センター

(献立名) さぬきの夢パン メープルジャム 牛乳 ポークビーンズ
マカロニサラダ ごぼうチップス



【ひとメモ】

さぬきの夢パンについて知ろう

(感謝の心)

「さぬきのゆめ」とは、香川県で開発された小麦粉の名前です。

全国的にも有名な「さぬきうどん」のほとんどは、外国から輸入した小麦粉で作られています。そこで、郷土料理の「さぬきうどん」を香川県の小麦粉で作るために開発されたのが「さぬきの夢2000」でした。長い時間をかけて開発し、2000年に完成したのでこの名前がつけました。

その後さらに改良を重ねて、「さぬきの夢2009」という品種も開発し、今、学校給食で取り入れているのは、さぬきの夢2009です。

学校給食では、毎月1回、さぬきのゆめパンを取り入れています。香川県で開発された小麦粉を使った「さぬきのゆめパン」を味わって食べましょう。

令和3年 5月 25日(火) 飯山学校給食センター

【献立名】 さぬきの夢パン (小・中) マープルジャム
牛乳 白いんげん豆のシチュー
元気サラダ (小・中) ミニトマト

《今日の丸亀産の食材》
キャベツ パセリ じゃがいも
玉ねぎ ミニトマト きゅうり



【ひと口メモ】

丸亀市：ミニトマト

(勤労と感謝)

今日のねらいは、「丸亀市産のミニトマトについて知ろう」です。

小学2年生の皆さんの中には、生活科のお勉強でミニトマトを植えた人もいますね。今日の給食には、丸亀市産のミニトマトが登場しています。

この、真っ赤に熟れたおいしいミニトマトは、垂水町の大坪さんが大切に育ててくれました。大坪さんはハウスを使いながら、一年中おいしいミニトマトが出荷できるよう工夫して栽培しています。

どうしてこんなに甘くておいしいミニトマトが作れるのか、大坪さんに聞いてみると、大坪さんは毎日畑に出て、「ミニトマトの苗の声に耳を傾けて」いるそうです。ギリギリまで水やりをせずにいると、ミニトマトが自分で実を甘くすることから、ちょっとかわいそうだけど、水やりの頃合いをプロの目で見極めることで、おいしいミニトマトが育つそうです。

自然の恵みと、大坪さんの丁寧なお仕事ぶりに感謝して味わって食べましょう。