

令和3年 6月1日(火) 中央学校給食センター

【献立名】 さぬきの夢パン 黒豆きなこクリーム(小・中) 牛乳
白身魚の香味揚げ チンゲン菜のごまドレッシング和え 新玉ねぎのスープ



【ひとロメモ】

新玉ねぎについて知ろう

(食事と文化)

給食でも毎日のように登場する玉ねぎ。みなさんは、玉ねぎの旬を知っていますか？
4月から6月が旬で、香川県でもたくさん作られています。

この時期にとれる新玉ねぎは、みずみずしく、辛みが少なくてやわらかいという特徴があります。お家では、生のままあえものやサラダで食べるとそのおいしさがよくわかりますよ。

今日は中央学校給食センターに約100キロ、個数にすると約500個の新玉ねぎが届きました。旬の甘い新玉ねぎがスープにたっぷり入っています。味わって食べましょう。

令和 3年 6月 1日(火) 第二学校給食センター

(献立名) コッペパン 牛乳 いかのさらさ揚げ ひじきとツナのサラダ
ビーフンスープ キャンディチーズ



【ひとロメモ】

イカの特徴を知ろう

(食品を選択する能力)

イカの足は何本あるか知っていますか？正解は10本です。10本のうち2本は特に長くなっています。イカはこの長い2本の足を伸ばしてエサを捕まえて食べます。足なのに手のような役割をするので、腕ともいいます。

さて、イカと同じように足がたくさんある海の生き物がいますね。それはタコです。タコはイカと違い、足の本数は8本です。イカもタコも柔らかい体を持ち、海の中で生活しています。

今日の給食の「いかのさらさ揚げ」は「いか」にカレー味をつけて衣をまぶし、油で揚げられています。人気メニューなので、楽しみにしていた人もいるかもしれませんね。おいしくいただきます。

令和3年 6月 1日(火) 飯山学校給食センター

【献立名】さぬきの夢パン (小・中)黒豆きなこクリーム
牛乳 白身魚の香味揚げ
チンゲン菜のごまドレッシングあえ 新玉ねぎのスープ

《今日の丸亀産の食材》
にんにく キャベツ 玉ねぎ
パセリ チンゲン菜 葉ねぎ



【ひとロメモ】

新玉ねぎについて

(健康的な食事のとり方)

今日のめあては「新玉ねぎについて知ろう」です。

今から3年前の全国の玉ねぎ生産量ランキングによると、1位はダントツで北海道だそうです。私たちの住む香川県は全国9位にランクインしています。香川県では、その気候を生かして、4月から6月に収穫されます。

収穫した後、乾燥させて出荷前にきれいにそうじした「みがき玉ねぎ」は、とても品質が良く全国的に有名です。

玉ねぎには、血液をサラサラにする効果があり、生活習慣病予防にも役立つ食材として注目を浴びています。

今日は、新玉ねぎのスープで登場しています。ぜひ、旬の新玉ねぎの自然な甘味を味わいましょう。