

令和3年 7月 15日(木) 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  
鶏肉とズッキーニのスープ煮 スパイシービーンズ 桃入りフルーツポンチ



【ひと口メモ】

## 旬の桃を味わおう

(勤労と感謝)

今日のフルーツポンチには、夏が旬の桃が入っています。この桃は、丸亀市飯山町でとれたものです。香川県は、日照時間の多さと降る雨の量が少ないことでおいしい桃がとれます。桃の出回り時期は、6月の末から8月の半ばまでと、ごく短い期間しか味わえない夏の代表的な果物です。

特に、丸亀市の飯山町と綾歌町でとれた桃は「飯南のもも」として人気があり、県外にもたくさん出荷されています。

桃の栽培で大変なことは、桃は傷みやすいので、丁寧に扱うことや鮮度がおちないように収穫したら、すぐに出荷場に持っていかなければいけないことだそうです。

地元の生産者の方に感謝して、瀬戸内の太陽をいっぱいあびた桃をおいしくいただきますしょう。

令和3年 7月 15日(木) 第二学校給食センター

(献立名) コッペパン 牛乳 チリコンカン  
ポテトサラダ すいか



【ひとロメモ】

## すいかの栄養について知ろう

(健康によい食事のとり方)

スイカは英語で water melon (ウォーター メロン) といいます。日本語で「水」と「メロン」を合わせた言葉です。

名前のとおり、すいかは90%が水分です。そのほかにも体に吸収されやすいブドウ糖やミネラルをたくさん含んでいるので、夏場の水分や栄養補給として大切な食べ物とされてきました。

旬のすいかを食べて水分や栄養をとり、夏の暑さから体を守りましょう。

令和3年 7月 15日(木) 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 鶏肉とズッキーニのスープ煮  
スパイシービーンズ 桃入りフルーツポンチ

《今日の丸亀産の食材》  
もも キャベツ 小松菜  
ズッキーニ ジャがいも



【ひとロメモ】

## 旬：もも

(勤労と感謝)

今日のめあては、「旬の桃を味わおう」です。

今日のフルーツポンチには、夏が旬の桃が入っています。この桃は、丸亀市飯山町と綾歌町でとれたものです。

香川県は、日照時間の長さや降る雨の量が少ないことで古くから良質な桃の産地です。桃の出回り時期は、6月の末から8月の半ばまでと、ごく短い期間しかあじわえない夏の代表的なくだものです。丸亀市の飯山町と綾歌町は、「飯南の桃」として人気があり、県外にもたくさん出荷されています。

飯南地域の桃の農家は約170戸で、昨年の収穫量は約350トンでした。中ぐらいの大きさの桃を1個とすると、約140万個の桃がとれたことになります。桃の栽培で大変なことは、桃は傷みやすいので、やさしく扱うことや鮮度が落ちないうちに収穫したらすぐに出荷場を持っていかねばいけないことだそうです。

地元の生産者さんに感謝にして、桃をおいしくいただきます。