

令和3年 9月 7日(火) 中央学校給食センター

【献立名】 小型米粉パン 牛乳 かぼちゃシチュー
スパイシービーンズ なし入りフルーツポンチ



【ひとロメモ】

旬の「なし」について知ろう

(食事と文化)

今日のデザート「なし」は「二十世紀」という名前のなしです。

「なし」は世界に約20種類ありますが、果物として栽培されているものは、「日本なし」「西洋なし」「中国なし」の3種類です。日本で栽培されているのは、「日本なし」がほとんどで、皮の色によって「幸水」「豊水」「二十世紀」などがあります。

香川県では、観音寺市や三豊市などで多く栽培されています。「なし」には、カリウムや食物せんい、水分が多く含まれ、体のほてりや、口の渇きをいやしてくれます。

みずみずしくて、おいしい「なし」です。残さずにいただきましょう。

令和3年9月7日(火) 第二学校給食センター

(献立名) 米粉パン 牛乳 鶏肉と野菜のスープ煮 かぼちゃサラダ
ヨーグルト



【ひとロメモ】

給食の牛乳が届くまでについて知ろう

(食文化)

みなさんは毎日つく牛乳がどこで作られているのか、気になったことはありませんか？

学校給食の牛乳は、香川県の牧場で育てられた牛からしぼった生乳を使っています。その生乳を徳島県の工場に運び、検査をしたり、小さなごみを取り除いたり、加熱殺菌したりして製品にしています。

丸亀市の学校に牛乳を運んでくれる運転手さんは、徳島県に住んでいるので毎朝3時に起きて、工場に行き、トラックに牛乳を積んで、香川県の学校やお店に配達をしているそうです。朝の10時までには学校に届けてくれるおかげで、冷蔵庫で牛乳をしっかり冷やし、昼の給食に出すことができます。

わたしたちが牛乳を飲むのは、牛を育てる人、工場で製品化する人、牛乳を学校や店に運ぶ人など多くの方が働いて関わっているのですね。

【献立名】 米粉パン

牛乳 かぼちゃシチュー

スパイシービーンズ なし入りフルーツポンチ

《今日の丸亀産の食材》
じゃがいも



【ひとロメモ】

旬：なし

(食事と文化)

今日のめあては、「旬のなしについて知ろう」です。

「なし」は世界に約20種類ありますが、果物として栽培されているものは、「日本なし」、「西洋なし」、「中国なし」の3種類です。日本で栽培されているのは、「日本なし」がほとんどで、「幸水」、「豊水」、「二十世紀」などの種類があります。

香川県では、観音寺市や三豊市などで多く栽培されています。「なし」には、カリウムや食物せんい、水分が多く含まれ、体のほてりや、口のかわきをいやしてくれます。

今日のフルーツポンチに入っている「なし」は、みずみずしくて甘い「豊水」という名前のなしで、香川県で栽培されたものです。

味わって、おいしくいただきましょう。