

令和3年 9月 9日(木) 中央学校給食センター

【献立名】 コッペパン 牛乳 なす入りハンバーグ
かみかみサラダ ABCスープ



【ひとロメモ】

秋なすについて知ろう

(食事と文化)

なすは6月ごろから収穫されますが、その中でも、9月以降に収穫されたなすを「秋なす」といいます。

秋なすは穏やかな気候の中で育つので、皮がやわらかく、水分を多くふくんでいます。「秋なすをよめに食わずな」という言葉がありますが、そういわれるようになった理由は2つあるといわれています。「おいしいから嫁に食べさせるのはもったいない」というものと、「なすは体を冷やすから、お嫁さんの体によくない」というものです。

実際に秋なすは夏に収穫されたなすよりもおいしく、暑い時期に体を冷やしてくれる働きがあります。

今日はそんな秋なすをハンバーグに入れました。おいしい秋なすを味わって食べましょう。

令和3年9月9日(木) 第二学校給食センター

(献立名) さぬきの夢パン 黒豆きなこクリーム 牛乳 大豆と夏野菜のトマト煮
キャベツのアーモンドサラダ 【小中】ぶどう(ピオーネ)



【ひとロメモ】

旬のぶどうを食べよう

(食品を選択する能力)

ぶどうは世界で最も生産量が多いくだものです。

日本では、フルーツとしてそのまま食べることが多いですが、世界中で作られるぶどうの約80%はワインの原料になります。湿気が多い日本では気候に合わせ、ヨーロッパぶどうとアメリカぶどうを交配して作られた品種が多く、ぶどう栽培が本格的に始まったのは明治時代からです。

ぶどうには、疲労を速やかに回復する働きがあります。

今日の給食のぶどうは大きな粒の「ピオーネ」という品種です。旬のぶどうを味わって食べてくださいね。

令和3年 9月 9日(木)

飯山学校給食センター

【献立名】 コッペパン

牛乳 なす入りハンバーグ

かみかみサラダ ABCスープ

《今日の丸亀産の食材》

なす ピーマン

じゃがいも きゅうり



【ひとロメモ】

食べ物クイズ!

(食事と文化)

今から給食クイズをします。

問題です。新年に見る夢は初夢と呼ばれており、富士山や鷹を夢で見ると縁起がよいといわれています。あと一つ初夢で見ると縁起がよいとされる夏から秋にとれる食べ物は次のうち、どれでしょう。

① きゅうり ② なす ③ かぼちゃ

答えは、②のなすです。

「一富士、二鷹、三なすび」という言葉があり、なすは「事を成す」、「成功する」という意味があります。

今日の給食は、皮が薄くて食べやすい「秋なす」が入ったハンバーグです。なすが苦手な人でもおいしく食べられるよう、調理員さんが細かく切って一つ一つ丁寧に作ってくれています。

秋の味覚を味わって食べましょう。