

令和3年 9月 16日(木) 中央学校給食センター

【献立名】 さぬきの夢パン りんごジャム(小・中) 牛乳
鶏肉の瓜瓜南蛮漬け 卵とコーンのスープ ミニトマト(小・中)



【ひとロメモ】

瓜の仲間を知ろう

(食事と文化)

瓜とは、瓜科の植物をまとめて瓜といいます。

今日の給食の『鶏肉の瓜瓜南蛮づけ』に入っている、かぼちゃと冬瓜も瓜科の野菜です。他にも、よく食べるきゅうりや給食で登場したズッキーニ・そうめんうり・ゴーヤ、果物のメロンやスイカも瓜科の食べ物です。

瓜科の野菜には、水分やビタミンCやカリウムが多く含まれています。

今日の冬瓜も丸亀市の農家の人が作ってくれました。味わって食べましょう。

令和3年 9月 16日(木) 第二学校給食センター

(献立名) 黒糖パン 牛乳 いかのさらさ揚げ 元気サラダ
卵スープ



【ひとロメモ】

卵の形について

(食品を選択する能力)

卵は、きん肉など体をつくるもとになるたべもので、保存性にもすぐれています。

さて、卵はどうして卵の形をしているのでしょうか？

魚やカエルの卵はまん丸ですが、ニワトリなど鳥類の卵はまん丸ではなく、いわゆる卵形をしています。鳥が卵を産むときに、蛇などほかの動物にねらわれないように、高い木の上に巣をつくり、そこに卵を産んで、時間をかけて温め、ヒナにかえます。その間、卵の形がまん丸だと、高い木からころがり落ちやすくなるので、それをあの卵形で防いでいるのではと考えられています。ニワトリは地上で卵を産みますが、鳥の進化の過程が卵の形にも表れているのですね。

令和3年 9月 16日(木) 飯山学校給食センター

【献立名】 さぬきの夢パン (小・中) りんごジャム
牛乳 鶏肉の瓜瓜南蛮漬け
卵とコーンのスープ (小・中) ミニトマト

《今日の丸亀産の食材》
チンゲン菜 玉ねぎ
冬瓜



【ひとロメモ】

瓜の仲間について

(食事と文化)

今日のめあては「瓜の仲間について知ろう」です。

今日の給食には、今が旬の、名前に「瓜」がつく食材が登場しています。

「瓜瓜南蛮漬け」には「南」という漢字に「瓜」と書く「かぼちゃ」と、もう一つは「とうがん」といって、これも「瓜」と言う文字がつきます。

さて、ここでクイズです。この「とうがん」は「瓜」の前に何という漢字を書きましょうか？

- ① 「東」 ② 「冬」 ③ 「頭」

答えは②の「冬」です。「冬」に「瓜」と書いて「冬瓜」です。冬瓜は夏の時期に収穫して冬まで保存ができるくらい長持ちするということから名づけられました。

今日の給食の「瓜瓜南蛮漬け」は南瓜と冬瓜、2種類の瓜を使った毎年人気の献立です。味わって食べましょう。