

令和3年 10月 21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 冬瓜と肉団子のスープ煮
いもいもサラダ 小煮干しとアーモンドの炒り煮



【ひとロメモ】

さといもについて知ろう

(食事と文化)

秋は、「さつまいも」や「さといも」が多くとれる時期です。

いもの名前を英語にすると、じゃがいもは「potato(ポテト)」、さつまいもは「sweet potato(スイートポテト)」と言います。では、クイズです。今日のいもいもサラダに使っている「さといも」は英語で何というのでしょうか。

① タロ ② ジロ ③ ゴロ

正解は①の「Taro(タロ)」です。

さといものふるさとは、インド東部からインドシナ半島の熱帯地域といわれています。そこから南太平洋に伝わったものはタロ芋になり、寒さに比較的強い種類が中国や日本に伝わりました。今の時期は、香川県でもさといもがとれます。旬の「Taro(タロ)」を味わって食べましょう。

令和3年10月21日(木) 第二学校給食センター

(献立名) コッペパン 牛乳 ジャがいもと秋なすのミートソース焼き
海そうサラダ ビーフンスープ ヨーグルト



【ひと口メモ】

ナスの栽培について知ろう

(食事と文化)

今日の給食に使っているナスは、丸亀市の農家の方が大切に育てくれたものです。ナスの栽培で気を付けていることは、ナスのまわりにある葉っぱを切ることです。理由は、ナスは皮がやわらかく、自分の葉っぱがあたるだけでも傷がついてしまうからです。皮がつくと表面が茶色になります。葉っぱをとって、手入れすると、ナスの皮はピカピカのままぐんぐん実がふくらみます。

ナスの旬は夏から秋にかけてなので、丸亀でとれたものはそろそろおわりに近づいています。

今日は、秋ナスを使ったじゃがいものミートソース焼きです。旬の野菜をおいしくいただきます。

令和3年 10月 21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 冬瓜と肉団子のスープ煮
いもいもサラダ 小煮干しとアーモンドの炒り煮

《今日の丸亀産の食材》
じゃがいも きゅうり
玉ねぎ 冬瓜



【ひと口メモ】

旬：いも

(食事と文化)

今日のめあては、「旬のいもについて知ろう」です。

今日の給食には、皆さんの好きな、いもいもサラダが登場しています。

では、ここで問題です。今日の給食のいもいもサラダには、何種類のいもが使われているでしょうか？

- ① 1種類 ② 2種類 ③ 3種類

答えは、③で、さつまいも、里芋、じゃがいもの3種類のいもを使っています。

さつまいもはほんのり甘く、里芋はむっちりした食感、じゃがいもはほくほくで、それぞれのいもの特徴が生かされたとってもおいしいサラダになっています。今が旬のいもを存分に味わい尽くしましょう。