

令和3年 11月 9日(火) 中央学校給食センター

【献立名】 小型コッペパン 牛乳 ミートカレースパゲティ
いりことナッツのオリーブオイルがらめ 柿入りフルーツポンチ



【ひと口メモ】

旬の果物 柿を味わおう

(勤労と感謝)

秋は、柿がおいしい季節です。香川県では綾川町や高松市香南町でも多く栽培されています。あまくて大きい「富有柿」は、関東地方に多く出荷されていて、とても人気があるそうです。

「柿が赤くなると、医者が青くなる」ということわざがあるように、柿にはたくさんのビタミンAとCが含まれており、かぜを予防するはたらきがあります。

今日の柿入りフルーツポンチは、調理員さんが柿を1こずついねいに洗ってヘタをとり、皮をむいて食べやすく切りました。味わって食べましょう。

令和3年11月9日(火) 第二学校給食センター

(献立名) みそラーメン 牛乳 かぼちゃのかのこ揚げ
もやしの甘酢あえ



【ひと口メモ】

北海道のみそラーメンについて知ろう

(食文化)

北海道では、地域によってさまざまなご当地ラーメンが多くありますが、その中でも有名なのが札幌ラーメンです。今では、みそ味のラーメンのイメージがありますが、もともとはしょうゆ味と塩味が主流でした。しかし、1950年代に、栄養満点のラーメンを作ろうということで、みそ汁にヒントをもらって、作り出されたのがみそラーメンです。玉ねぎやもやしなどの野菜をたっぷり入ったみそラーメンは、おいしく野菜がたくさん食べられます。

今日の給食のみそラーメンにも、キャベツやにんじん、もやし、チンゲンサイなど、野菜をたっぷり使っています。

令和3年 11月 9日(火)

飯山学校給食センター

【献立名】小型コッペパン 牛乳

ミートカレースパゲティ 柿入りフルーツポンチ
いりことナッツのオリーブオイルがらめ

《今日の丸亀産の食材》
柿



【ひと口メモ】

旬：柿

(勤労と感謝)

今日のめあては、「旬の果物 柿を味わおう」です。

秋は、柿がおいしい季節です。香川県では綾川町や高松市香南町で、多く栽培されています。あまくて大きい「さぬき富有柿」は、関東地方に多く出荷されていて、とても人気があるそうです。

「柿が赤くなると、医者が青くなる」ということわざがあるように、柿にはたくさんのビタミンAとCが含まれており、かぜを予防するはたらきがあります。

今日の柿入りフルーツポンチは、調理員さんが約150個の柿を1こずついねいに洗ってヘタをとり、皮をむいで食べやすく切ってくれました。味わって食べましょう。