

令和4年 1月 18日(火) 中央学校給食センター

【献立名】 コッペパン 牛乳 ポークビーンズ コールスローサラダ  
いりことナッツのオリーブオイルがらめ ぼんかん



【ひとロメモ】

## ぼんかんについて知ろう

(健康に良い食事のとり方)

今日の給食のみかんはぼんかんという種類です。ぼんかんはインド北部が原産地で、日本へは明治時代に伝わり、育てられるようになりました。年間収穫量はお隣の愛媛県が全国1位の産地になっています。

うんしゅうみかんより一回り大きいみかんですが、皮を手でむくことができ、うす皮も食べることができるので、手軽に食べることができます。

ぼんかんの旬は12月ごろから始まり、2月頃にピークを迎えます。今がちょうどおいしい時期ですね。

甘くておいしいぼんかんを味わっていただきましょう。

また、今日はカミカミデーです。よくかんで食べましょう。

令和4年 1月 18日(火) 第二学校給食センター

(献立名) 【幼・小・小手島中】 きなこ揚げパン 【西中】 コッペパン 牛乳  
ブロッコリーサラダ 香川県産冬野菜のシチュー 【中】 ココアワッフル



【ひとロメモ】

## 揚げパンについて知ろう

(感謝の心)

みなさんのお父さんやお母さんが子どもの頃から給食の人気メニューに「あげパン」があげられていました。この「あげパン」、じつは学校給食が戦後再開された頃に東京都大田区で誕生しました。

当時は食べ物が不足し、給食は子どもたちの一番の楽しみでした。ある日、かぜで多くの子が学校を休みました。今は、きまりでできませんが、昔は休んだ子の家によく友だちが給食のパンを届けてくれたのです。でも、パンは置くとすぐ固くなってしまいます。「揚げてみようか・。」調理員さんのひらめきが、あげパンの誕生につながりました。あげパンが生まれた陰には、調理の方々の温かい気持ちがあったのですね。

今日のきなこ揚げパンは丸亀市第二学校給食センターの調理員さんがコッペパンを油で揚げながら1つずつ、きなこがまんべんなくつくように気をつけました。おいしく食べてください。

【献立名】 コッペパン 牛乳  
ポークビーンズ コールスローサラダ  
いりことナッツのオリーブオイルがらめ ぼんかん

《今日の丸亀産の食材》  
じゃがいも パセリ  
キャベツ



【ひとロメモ】

## 旬の果物、ぼんかんについて知ろう

(食事と文化)

ぼんかんは頭の部分が突き出ており、お尻の部分がへこんでいますが、みかんにとってもよく似ています。みかんや他の柑橘類に比べると酸味が少なくまろやかな甘味があり、粒が大きいのが特徴です。

さて、ここでクイズです。ぼんかんが生まれた国はどこでしょう？

- ① インド      ② アメリカ      ③ 日本

答えは①のインドです。ぼんかんはインドの西にある「ポンナ (ponna)」というところで生まれたそうです。そこで、その土地の名前の「ポン」をとって「ぼんかん」と名づけられたそうです。ぼんかんだけでなく、レモンやオレンジ、みかんなどの柑橘類はどれもインドで生まれたといわれており、そこで生まれたものがたくさんの種類に分かれて世界中に広まりました。

今日の給食に出ているぼんかんは日本でとれたものを使用しています。おいしくいただきます。