

令和4年 2月 15日(火) 中央学校給食センター

【献立名】 コッペパン 牛乳 黒豆きなこクリーム(小・中)  
香川県産レタスのシチュー ひじきとツナのサラダ いちご



【ひとロメモ】

## いちごについて知ろう

(食事と文化)

いちごは、香川県で家庭用として明治時代中頃、販売用として大正14年から栽培されています。

そして近年では、清潔で新鮮なおいしいいちごを生産するため、「らくちん栽培」というオリジナルの栽培方法を開発しました。これは腰の高さくらいにいちごの苗を植えることができる方法で、生産者の体への負担も軽減されました。

観音寺市、三木町、綾川町、高松市、三豊市などで栽培されていて、多く栽培されている品種は2005年に香川県で育成された、果汁が多くて甘い「さぬき姫」と甘酸っぱくておいしい「女峰」です。

いちごの中に含まれるキシリトールは虫歯予防にも効果があります。デザートの一ちごで虫歯予防ができるようにしっかり食べましょう。

令和4年 2月 15日(火) 第二学校給食センター

(献立名) セルフサンド エッグフリーマヨネーズ 牛乳  
丸亀産レタス入りABCスープ いちご 【中】プロセスチーズ



【ひとロメモ】

## 香川県でとれたいちごを味わおう

(勤労と感謝)

クイズです。今日のいちごは何という種類でしょうか。

- ① あまおう      ② 紅ほっぺ      ③ さぬきひめ

正解は ③ さぬきひめ です。

「さぬきひめ」という品種は、香川県オリジナルのいちごで、粒が大きく、甘いのが特徴です。香川県内では、三木町や、綾川町、観音寺市などで多く栽培されていますが、丸亀市でもたくさん栽培しています。ハウス栽培が主流で、いちご農家の方は、甘く大きくなるように大変な手間をかけて育てています。

味わっていただきましょう。

令和4年 2月 15日(火) 飯山学校給食センター

【献立名】 コッペパン (小・中) 黒豆きなこクリーム  
牛乳 香川県産レタスのシチュー  
ひじきとツナのサラダ いちご

《今日の丸亀産の食材》  
キャベツ パセリ チンゲン  
菜



【ひと口メモ】

## 旬のいちごを味わおう

(勤労と感謝)

今日のめあては、「旬のいちごを味わおう」です。

今日のデザートは、香川県でとれたいちごです。さて、今日のいちごは何という種類のいちごでしょうか。

- ①あまおう
- ②紅ほっぺ
- ③さぬきひめ

正解は ③さぬきひめ です。

「さぬきひめ」という品種は、香川県オリジナルのいちごで、粒が大きく、甘いのが特徴です。香川県内では、三木町や、綾川町、観音寺市などで多く栽培されていますが、丸亀市でもたくさん栽培しています。ハウス栽培が主流で、いちご農家の方は、甘く大きくなるように大切に育てて下さっています。よく味わって、感謝していただきましょう。