

令和5年 7月 18日(火) 中央学校給食センター

【献立名】 さぬきの夢パン 黒豆きなこクリーム(小・中) 牛乳
鶏肉とズッキーニのスープ煮 いりことナッツのオリーブオイルがらめ
桃入りフルーツポンチ



【ひと口メモ】

旬の桃を味わおう

(感謝の心)

今日のフルーツポンチには、夏が旬の桃が入っています。この桃は、丸亀市飯山町でとれたものです。香川県は、日照時間の多さと降る雨の量が少ないことでおいしい桃がとれます。桃の出回り時期は、6月の末から8月の半ばまでと、ごく短い期間しか味わえない夏の代表的な果物です。

特に、丸亀市の飯山町と綾歌町でとれた桃は「飯南のもも」として人気があり、県外にもたくさん出荷されています。

桃の栽培で大変なことは、桃は傷みやすいので、丁寧に扱うことや鮮度がおちないように収穫したら、すぐに出荷場に持っていかなければいけないことだそうです。

地元の生産者の方に感謝して、瀬戸内の太陽をいっぱいあびた桃をおいしくいただきますよう。

令和5年 7月 18日(火) 第二学校給食センター

(献立名) 米粉パン 牛乳 鮭とズッキーニのチーズ焼き
ひじきとツナのサラダ ABC スープ 【中】 さつまいもチップス



【ひとロメモ】

夏野菜「ズッキーニ」を味わおう

(感謝の心)

ズッキーニは、見た目はきゅうりに似ていますが、かぼちゃの仲間、旬の夏野菜です。香川県での生産は全国的にみると少ないのですが、最近は家庭菜園でも栽培されるようになり、今の時期は、香川県産のものが出回っています。

丸亀市でズッキーニを栽培している生産者の高畑さんのお話しによると、毎年天候に左右され、決して同じものは作れないそうです。

今日の給食では、チーズと合わせて鮭の上にかけて焼きました。夏野菜のズッキーニを味わっていただきましょう。

令和5年 7月 18日(火) 飯山学校給食センター

【献立名】 さぬきの夢パン 牛乳 (小・中: 黒豆きなこクリーム)

鶏肉とズッキーニのスープ煮

いりことナッツのオリーブオイルがらめ 桃入りフルーツポンチ

《今日の丸亀産の食材》

ズッキーニ、キャベツ、桃、
小松菜、玉ねぎ



【ひとロメモ】

丸亀市産の桃を味わおう

(感謝の心)

今日のめあては、「丸亀市産の桃を味わおう」です。

今日の鶏肉とズッキーニのスープ煮のズッキーニと、フルーツポンチの桃は、丸亀市でとれたものを使っています。今が旬の食材を感謝していただきましょう。

特に桃は、丸亀市の特産品としても有名です。香川県は、日照時間の多さと降る雨の量が少ないことで古くから良質な桃の産地です。桃の出回り時期は、6月の末から8月の半ばまでと、ごく短い期間しかあじわえない夏の代表的なくだものです。丸亀市の飯山町と綾歌町でとれた桃は、「飯南の桃」として人気があり、県外にもたくさん出荷されています。

桃の栽培で大変なことは、桃は傷みやすいので、やさしく扱うことや鮮度がおちないうちに収穫したらすぐに出荷場に持っていかなければいけないことだそうです。

地元の生産者に感謝して、瀬戸内の太陽をいっぱいあびた桃をおいしくいただきましょう。