

令和5年 11月 2日(木) 中央学校給食センター

【献立名】 ミルクパン 牛乳 鶏肉と大豆のトマトソース煮
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



ひとロメモ】

旬の果物 柿を味わおう

(感謝の心)

秋は、柿がおいしい季節です。日本の俳人、正岡子規が詠んだ、「柿食えば 鐘が鳴るなり 法隆寺」という有名な句にも秋を感じさせる季語として登場します。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ってくれました。感謝の気持ちをもって味わって食べましょう。

令和5年 11月 2日(木) 第二学校給食センター

(献立名) コッペパン 牛乳 ポークビーンズ
れんこんサラダ いりことアーモンドのオリーブオイル



【ひとロメモ】

香川県でとれた小麦を使ったパンを味わおう

(食品を選択する能力)

今日のコッペパンは香川県で栽培された小麦「はるみずき」を使って作ったパンです。

昨年から香川県とJA香川県が連携して、パン用の県産「はるみずき」を試験栽培しています。給食では昨年は2回、取り入れました。

今年は、回数を増やして、11月の1か月間は、「はるみずき」を使ったパンが登場することになります。

香川県でとれた小麦を使ったパンの味はいかがですか？ 味わって食べてみてくださいね。

令和5年 11月 2日(木)

飯山学校給食センター

【献立名】ミルクパン 牛乳

鶏肉と大豆のトマトソース煮

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

《今日の丸亀産の食材》

玉ねぎ、チンゲン菜、

柿、にんにく



【ひとメモ】

旬の果物 柿を味わおう

(感謝の心)

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。また、「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、丸亀市の農家の剣崎さんの柿を使っています。調理員さんが約100個の柿を1個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。

また、今月の給食で提供されるパンはすべて、香川県で栽培された「はるみずき」を使用しています。はるみずきは、たんぱく質が豊富で弾力のあるパン生地になるのが特徴です。食感を楽しみながらいただきます。