

令和5年 12月 12日(火) 中央学校給食センター

【献立名】 さぬきの夢パン いちごジャム 牛乳 鮭とほうれん草のクリーム煮
ひじきとツナのサラダ キウイフルーツ



【ひと口メモ】

旬の魚、鮭について知ろう

(食文化)

鮭は川で生まれた後、海に出て成長し、卵を生む頃になると自分が生まれた川に戻ってきます。このことを「母川回帰」といいます。

鮭は、においを感じる力が優れていて、生まれた川のにおいを覚えていて、それをたどって帰ってくるといわれていますが、遠くの海から自分の生まれた川に帰ってくる能力の不思議はまだわかっていないことがたくさんあります。

そして川に帰ってきた時期が一番脂が乗っていて、おいしい時期です。日本の川には秋から冬にかけて鮭が帰ってきます。ちょうどおいしい時期の鮭を、今日はほうれんそうと一緒にクリーム煮にしました。味わっていただきましょう。

令和5年 12月 12日（火） 第二学校給食センター

（献立名） 小型ミルクパン 牛乳 フライドチキン
お花畑のサラダ ミネストローネ クリスマスケーキ



【ひとロメモ】

食文化について知ろう

（食文化）

今日の給食は、一足早く、クリスマス献立です。楽しみにしていた人もいますね。

さて、世界にはいろいろな文化や宗教、価値観があり、食文化もさまざまです。

苦手な食べ物やアレルギーがあるなどではなくても、宗教や価値観から特定の食べ物を口にしない人もいます。

例えば、イスラム教では、豚肉や酒、ヒンドゥー教では牛肉、仏教でも宗派によっては肉類を口にすることは禁じられています。ほかにも世界中に存在するベジタリアンは肉や魚などを食べません。

宗教や価値観によりいろいろな食文化があることを尊重し合って、みんなが安心して食事ができることが大切です。

令和5年 12月 12日(火)

飯山学校給食センター

【献立名】さぬきの夢パン 牛乳 いちごジャム
鮭とほうれん草のクリーム煮
ひじきとツナのサラダ キウイフルーツ

《今日の丸亀産の食材》
キャベツ、ほうれん草、
じゃがいも



【ひとロメモ】

香川県のキウイフルーツについて知ろう

(勤労と感謝)

今日のめあては「香川県のキウイフルーツについて知ろう」です。

キウイフルーツは、ニュージーランドの国鳥である、つばさのない鳥の「キーウィ」に見た目が似ていることからこのような名前がつけられました。

キウイフルーツの国内流通量は、5月から9月の暑い時期は、輸入されたものがほとんどですが、10月から寒い時期にかけては国産のキウイの割合も増えます。そのなかでも香川県では、全国に先駆け、今から約40年前前からキウイフルーツの試験研究を始め、新しい品種を開発し、生産に力を入れています。その品種には「さぬきゴールド」「さぬきエンジェルスイート」「さぬきキウイっこ」があります。

今日の給食のキウイは、香川県でとれた「ヘイワード」という品種です。キウイフルーツには、ビタミンCがレモンやいちごよりも多く含まれているので、風邪の予防に役立ちます。地元でとれたキウイフルーツを食べてビタミンCをしっかりとりましょう。