

令和6年 1月 11日(木) 中央学校給食センター

【献立名】 コッペパン 牛乳 冬野菜のシチュー  
ブロッコリーサラダ ブルベリートルト



【ひとロメモ】

## ブロッコリーの生産、出荷について知ろう

(食文化)

香川県はブロッコリーの生産が盛んに行われています。香川県のブロッコリーの多くは、県外に出荷され、品質、味がとても優れていると他の県から評価を受けています。

農家の方は朝3時頃からブロッコリーを収穫し、集荷場へ持って行き、箱詰めしていきます。この箱詰めの方法が独特で、ダンボールにビニール袋を入れて、水分を吸収するマットを敷き、ブロッコリーを入れていきます。その上から氷を入れて、冷凍庫で二日から三日冷やして出荷します。このような方法をとることでブロッコリーを完全に凍らせ、県外に出荷する時も鮮度を保ったまま、お店に出すことができます。

今日のサラダには、今が一番おいしいブロッコリーをたくさん使っています。生産や出荷に携わってくださった方々に感謝して残さずいただきましょう。

令和6年 1月 11日(木) 第二学校給食センター

(献立名) コッペパン 【小中】メープルジャム 牛乳  
ポークビーンズ 五目サラダ いりことアーモンドのオリーブオイル



【ひとロメモ】

## 大豆の栄養を知らう

(食品を選択する能力)

大豆は、たんぱく質という栄養素が多く含まれており、主に体をつくる赤の食べ物です。大豆は豆の仲間ですが、肉や魚と同じようにたんぱく質が多く含まれているので「畑の肉」と呼ばれています。

また、大豆には、たんぱく質だけでなく、骨や歯を強くするカルシウム、血のもとになる鉄分などを多く含んでいます。

今日はポークビーンズに大豆をたっぷり入れています。

残さず、いただきましょう。

【献立名】 コッペパン

牛乳 冬野菜のシチュー

ブロッコリーサラダ ブルーベリータルト

《今日の丸亀産の食材》

キャベツ、チンゲン菜、レタス、大根、パセリ、  
じゃがいも、さつまいも、ブロッコリー



【ひとロメモ】

## ブロッコリーの生産について知ろう

(感謝の心)

今日のめあては「ブロッコリーの生産について知ろう」です。

香川県はブロッコリーの生産が盛んに行われています。香川県のブロッコリーの多くは、県外に出荷され、品質、味がとても優れていると他県より評価を受けています。

農家の方は朝3時頃から収穫し、そのブロッコリーは集荷場へ持ち込まれ、箱詰めされていきます。この箱詰めの方法が独特で、ダンボールにビニール袋を入れて、水分を吸収するマットを敷き、ブロッコリーを入れていきます。その上から氷を入れて、冷凍庫で二日から三日冷やして出荷します。このような方法をとることでブロッコリーを完全に凍らせ、県外に出荷する時も鮮度を保ったまま、お店に出すことができます。

今日のサラダには、今が一番おいしい丸亀市産のブロッコリーを使っています。生産や出荷に携わってくださった方々に感謝して残さずいただきます。