

令和6年 4月 17日(水) 中央学校給食センター

【献立名】 発芽玄米ごはん 牛乳 麻婆豆腐
バンバンジーサラダ いちご



【ひとロメモ】

香川県産のいちごを味わおう

(感謝の心)

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

(5秒待つ)

正解は、③さぬきひめです。

「さぬきひめ」という品種は、香川県のオリジナルのいちごで、粒が大きく、甘いのが特徴です。たくさんの人に可愛がってもらいたいとの思いを込めて、「さぬきひめ」と名づけられました。香川県では、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。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います。よく味わって、感謝していただきましょう。

令和6年 4月 17日(水) 第二学校給食センター

(献立名) 発芽玄米ごはん 牛乳 麻婆豆腐
バンバンジーサラダ 【中】ミニトマト



【ひとロメモ】

豆腐の栄養を知らう

(健康によい食事)

豆腐は江戸時代のころから夏の冷奴、冬の湯豆腐として親しまれ、庶民の貴重なタンパク質をとるための食べ物でした。

豆腐は、大豆が原料でつくられた食べ物です。豆腐が生まれた中国では、豆腐の「腐」という漢字は、「液状の物が寄り集まって、固くなったやわらかいもの」を指すそうです。

その豆腐をたくさん使った「麻婆豆腐」は、中国・四川地方を代表する料理で、唐辛子みそといわれる豆板醤を使った辛味がきいたものです。

給食のマーボー豆腐は、豆板醤の量は少なくして、食べやすくしています。

タンパク質を多く含む豆腐をしっかり食べてくださいね。

令和6年 4月 17日(水)

飯山学校給食センター

【献立名】発芽玄米ごはん 牛乳
麻婆豆腐 バンバンジーサラダ
いちご

《今日の丸亀産の食材》
葉ねぎ、いちご



【ひとロメモ】

いちごについて知ろう

(感謝の心)

今日のめあては「いちごについて知ろう」です。

果物の実はふつう子房が膨らんだものですが、いちごは花の付け根の部分を食べています。本当のいちごの実は、じつは表面の小さなツブツブなのです。さらに園芸学上はいちごはスイカと同じく野菜に分類されます。

今日のいちごは、丸亀市内の農家さんが育てたものです。いちごの作業をする時に気をつけていることは、いちごを傷つけないように収穫し、パックにつめることだそうです。

生産者の方に感謝して、旬のいちごをおいしくいただきましょう。