

令和6年 5月 23日(木) 中央学校給食センター

【献立名】 コッペパン チョコ大豆バター(小・中) 牛乳 春野菜のポトフ
いりことナッツのオリーブオイルがらめ フルーツポンチ



【ひとロメモ】

春野菜について知ろう

(食文化)

今日の給食には春野菜が入っています。セロリ、春キャベツ、新たまねぎがそうです。

セロリは、独特の香りとみずみずしく、シャキシャキとした歯ごたえが魅力の春の野菜です。香川県産のセロリは、1月～5月ごろまでおいしく食べることができます。

春キャベツはその名の通り、春が旬の野菜です。普通のキャベツと違って葉が軟らかく、玉が軽いのが特徴です。

たまねぎは年中出回っていますが、3月から5月頃のもののは新たまねぎと呼ばれています。甘味が強く、やわらかい食感です。

今しか食べられない春野菜を使ったポトフを味わっていただきましょう。"

令和6年 5月 23日(木) 第二学校給食センター

(献立名) さぬきの夢パン メープルジャム 牛乳 白身魚のレモンソース
キャロットサラダ ミネストローネ



【ひとロメモ】

さぬきのゆめパンについて知ろう

(感謝の心)

「さぬきのゆめ」とは、香川県で開発された小麦粉の名前です。全国的にも有名な「さぬきうどん」のほとんどは、外国から輸入した小麦粉で作られています。そこで、郷土料理の「さぬきうどん」を香川県の小麦粉で作るために開発されたのが「さぬきの夢2000」でした。長い時間をかけて開発し、2000年に完成したのでこの名前がつけました。その後さらに改良を重ねて、「さぬきの夢2009」という品種も開発し、今、学校給食で取り入れているのは、さぬきの夢2009です。

学校給食では、毎月1回、さぬきのゆめパンを取り入れています。香川県で開発された小麦粉を使った「さぬきのゆめパン」を味わって食べましょう。

令和 6年 5月 23日(木)

飯山学校給食センター

【献立名】 コッペパン 牛乳 春野菜のポトフ
いりことナッツのオリーブオイルがらめ
フルーツポンチ チョコ大豆バター(小・中)

《今日の丸亀産の食材》

春キャベツ、玉ねぎ、
チンゲン菜、パセリ



【ひとロメモ】

春野菜

(食文化)

今日のめあては「春野菜を味わおう」です。

突然ですが、クイズです。今日の給食には何種類の春野菜が使われているでしょう？

- ① 3種類
- ② 4種類
- ③ 5種類

答えは③の5種類です。春野菜のポトフには、セロリ、春キャベツ、新玉ねぎ、チンゲン菜、パセリの5種類もの春野菜が入っています。旬の時期の野菜は、甘みがあり、栄養も豊富に含まれています。しっかり食べて、春野菜のパワーをいただきましょう。