

令和6年 9月 10日 (火)

中央学校給食センター

【献立名】 さぬきの夢パン 牛乳 キャベツと肉団子のスープ煮  
かぼちゃの天ぷら なし入りフルーツポンチ



【ひとロメモ】

## 香川県産のなしを味わおう

(食文化)

香川県でなしの栽培が盛んな地域の一つに、観音寺市豊浜町があり、100年以上の歴史があります。観音寺市豊浜町では、「ハウナンのなし」という名前で売られており、香川県の「さぬき讚フルーツ」にも認定されています。主に作られているのが、幸せの水と書いて「幸水」と、豊かな水と書いて「豊水」の2種類です。

「幸水」は、糖度が高く、しゃきとした歯ざわりでみずみずしく、口に広がるジューシーな果肉が特徴です。「豊水」は、やわらかい食感で、名前の通り果汁がしたたりおちるほど水分が豊富です。また、玉も大きく、甘味が強く酸味も適度にあります。

幸水は8月上旬から8月下旬まで、豊水は9月上旬から9月中旬においしく食べることができます。

今日のなしは、「豊水」を使ってフルーツポンチにしています。今が旬のおいしいなしを味わっていただきましょう。

令和6年 9月 10日（火）

第二学校給食センター

（献立名） 米粉パン 牛乳 大豆と夏野菜のトマト煮  
元気サラダ 【小中】ピオーネ



【ひとロメモ】

## 旬のぶどうを食べよう

（食品を選択する能力）

ぶどうは世界で最も生産量が多いくだものです。日本では、フルーツとしてそのまま食べる人が多いですが、世界中で作られるぶどうの約80%はワインの原料になります。

湿気が多い日本では気候に合わせ、ヨーロッパぶどうとアメリカぶどうを交配して作られた品種が多く、ぶどう栽培が本格的に始まったのは明治時代からです。

今日の給食のぶどうは大きな粒の「ピオーネ」という品種です。味わって食べてくださいね。

令和 6年 9月10日(火)

飯山学校給食センター

【献立名】 さぬきの夢パン 牛乳

かぼちゃの天ぷら キャベツと肉団子のスープ煮

なし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



【ひとロメモ】

## フルーツポンチについて知ろう

(食文化)

フルーツポンチの「ポンチ」とはある飲み物でした。では、みなさんは何が由来になったか知っていますか？

①紅茶 ②ジュース ③お酒

正解は、③のお酒です。「ポンチ」とは17世紀より前にイギリスで飲まれていたお酒でした。また、「5種」という意味があって、5つの材料(水・レモン果汁・砂糖・紅茶もしくは香辛料)で作られています。

日本に伝来したのは、江戸時代で貿易相手国のオランダから伝わりました。昔はポンチというお酒にフルーツを加えた大人のデザートでしたが、アルコールが抜かれるようになり、現在の子どもも楽しめるフルーツポンチに変化しました。

今日は、旬のなしを入れてフルーツポンチにしています。味わっていただきましょう。