

令和6年 9月 19日(木)

中央学校給食センター

【献立名】 黒糖パン 牛乳 うずら卵とチンゲンサイのクリーム煮  
ごまじゃこサラダ なし



【ひとロメモ】

## 二十世紀なしについて知ろう

(食文化)

「なし」は世界に約20種類ありますが、果物として栽培されているものは、「日本なし」「西洋なし」「中国なし」の3種類です。日本で栽培されているのは、「日本なし」がほとんどで、皮の色によって赤梨系の「幸水」「豊水」、青梨系の「二十世紀」などがあります。

今日のデザート「なし」は「二十世紀」という品種のなしで、鳥取県で多く栽培されています。果汁が多く、酸味と甘さのバランスのとれた爽やかな味で、シャキシャキとした食感が特徴です。明治時代に13歳の少年が偶然発見し、大変おいしかったことから「次の世紀の王者になるべき果実」という意味を込めて「二十世紀なし」と名付けられたそうです。

みずみずしくて、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 19日(木) 第二学校給食センター

(献立名) ナン 牛乳 ドライカレー マカロニサラダ 梨



【ひとロメモ】

## インド料理について知ろう

(食文化)

インド料理は、香りや辛味、色をつける香辛料というものをたくさん使います。香辛料は料理をおいしくしたり、食欲を引きだしたりするパワーがあります。

インドでは、右手はきれいなもの、左手はきれいではないものとされ、食事は右手だけでします。例えば、右手でナンをちぎってカレーにひたして食べるというのが食事の仕方です。日本では、両手を使って食事をするのがマナーですが、文化が違えばマナーもかわるのでですね。インド流のナンとカレーの食べ方を紹介します。

- ① ナンの細いほうから一口で食べられる大きさに両手を使ってちぎります。
- ② ちぎったナンを二つ折にしてスプーン状にします。
- ③ そのままカレーをすくって食べます。

みなさん上手に食べられましたか？

令和 6年 9月 19日 (木)

飯山学校給食センター

【献立名】 黒糖パン 牛乳

うずら卵とチンゲン菜のクリーム煮

ごまじゃこサラダ なし

《今日の丸亀産の食材》

チンゲン菜 小松菜 きゅうり



【ひとロメモ】

## 旬のなしについて知ろう

(食文化)

「なし」は世界に約20種類ありますが、果物として栽培されているものは、「日本なし」、「西洋なし」、「中国なし」の3種類です。日本で栽培されているのは、「日本なし」がほとんどで、「幸水」、「豊水」、「二十世紀」などの種類があります。香川県では、観音寺市や三豊市などで多く栽培されています。「なし」には、カリウムや食物繊維、水分が多く含まれ、体のほてりや、口のかわきをいやしてくれます。

今日の「なし」は、甘みの中にさわやかな酸味を持って、果肉もやわらかい「二十世紀」を使用しています。また、香川県で栽培されたものです。味わって、おいしくいただきましょう。