

令和6年 10月 4日（金）

中央学校給食センター

【献立名】 秋なすのカレーライス 牛乳
海藻サラダ キウイフルーツ



【ひと口メモ】

秋なすについて知ろう

（食文化）

今日のめあては「秋なすについて知ろう」です。

なすは夏野菜のひとつで、6月ごろから収穫されますが、その中でも、9月以降に収穫されたなすを「秋なす」といいます。

秋なすは穏やかな気候の中で育つので、皮がやわらかく、水分を多くふくんでいます。また、秋なすは夏に収穫されたなすよりもおいしく、暑い時期に体を冷やしてくれる働きがあります。

今日は秋なすをみなさんが大好きなカレーに入れました。味わって食べましょう。

令和6年 10月 4日(金) 第二学校給食センター

(献立名) くりごはん 牛乳 さばの塩焼き
小松菜のアーモンドあえ けんちん汁



【ひとメモ】

季節の食べ物、栗を知らう

(食文化)

栗にまつわることわざ「桃栗三年柿八年」という言葉があります。

意味は、芽生えのときから桃と栗は三年、柿は八年かけて実ができます。つまり何事も成果が上がるまでにはそれ相応の年月がかかるという意味です。

別のことわざ「石の上にも三年」とあるように、どんなに苦しくても目標に向かって粘り強くがんばっていけば、その先には必ずむくいがあるものだということをこのことわざが教えてくれます。

実際は、桃は2～3年、栗は3～4年、柿は4～5年で実をつけるそうで、「三年」や「八年」という期間は語呂合わせで選ばれたようです。

しかし、おいしい実を収穫するためには、農家の方は、肥料やり、せん定、草ぬきなど本当に手間をかけています。

今日は、栗ごはんです。長い年月がかかって実になった栗を味わっていただきましょう。

令和 6 年 10 月 4 日（金）

飯山学校給食センター

【献立名】 秋なすのカレーライス（麦ごはん）
牛乳 海藻サラダ キウイフルーツ

《今日の丸亀産の食材》

にんにく きゅうり



【ひと口メモ】

秋なすについて知ろう

（感謝の心）

なすはインドが原産とされる野菜で、今から約 1400 年前には日本に伝わってきて、食べられていたそうです。

なすの旬は一般的には 7 月～10 月とされていますが、今の時期に収穫される秋なすは昼と夜の温度差が大きくなることから、実が引きしまって小ぶりで、よりおいしくなります。

今日のなすは、丸亀市の農家の谷本公紀さんが作っています。そのなすを、調理員さんが丁寧に切って、皆さんの大好きなカレーに入れました。たくさんの人のおかげでおいしく食べられることに感謝しましょう。また、なすが苦手な人にも食べやすいように煮込んであるので、残さずにいただきましょう。