

令和7年 1月 16日(木) 中央学校給食センター

【献立名】 コッペパン(城辰小・幼稚園は揚げパン) チョコ大豆バター(小・中)
牛乳 白菜と肉団子のスープ ポテトサラダ ぽんかん



【ひと口メモ】

ぽんかんについて知ろう

(心身の健康)

今日の給食のみかんは、ぽんかんという種類です。ぽんかんはインド北部が原産地で、日本へは明治時代に伝わり、育てられるようになりました。年間収穫量はお隣の愛媛県が全国1位の産地になっています。

うんしゅうみかんより一回り大きいみかんですが、皮を手でむくことができ、うす皮も食べることができるので、手軽に食べることができます。

ぽんかんの旬は12月ごろから始まり、2月頃にピークを迎えます。今がちょうどおいしい時期ですね。

甘くておいしいぽんかんを味わっていただきましょう。

令和7年 1月 16日(木) 第二学校給食センター

(献立名) 【幼小】きなこ揚げパン 【中】コッペパン 牛乳
香川県産冬野菜のシチュー 元気サラダ 【中】ココアワッフル



【ひとロメモ】

揚げパンについて知ろう

(感謝の心)

今日は城北小学校のリクエストメニューです。リクエストが多かった揚げパンは、みなさんのお父さんやお母さんが子どもの頃からの人気料理です。

この「あげパン」、じつは学校給食が戦後再開された頃に東京都大田区で誕生しました。当時は、食べ物が不足し、給食は子どもたちの一番の楽しみでした。ある日、かぜで多くの子が学校を休みました。今は、きまりでできませんが、昔は休んだ子の家によく友だちが給食のパンを届けてくれたのです。でも、パンは置くとすぐ固くなってしまいます。「揚げてみようか・。」調理員さんのひらめきが、あげパンの誕生につながりました。あげパンが生まれた陰には、調理の方々の温かい気持ちがあったのですね。

今日のきなこ揚げパンは丸亀市第二学校給食センターの調理員さんがコッペパンを油で揚げってから1つずつ、きなこがまんべんなくつくように気をつけました。おいしく食べてください。

飯山学校給食センター

ポテトサラダ ぽんかん

じゃがいも チンゲン菜



旬の果物、ぽんかんについて知ろう

今日の給食に出ているぼんかんは日本でとれたものを使用しています。おいしくいただきますしょう。