

令和7年 2月 13日(木) 中央学校給食センター

【献立名】 小型コッペパン 牛乳 ブロッコリーのスパイシートマトペンネ
五目サラダ ココアビーンズ



【ひとロメモ】

ブロッコリーの生産、 出荷について知ろう

(食文化)

香川県はブロッコリーの生産が盛んに行われています。香川県のブロッコリーの多くは、県外に出荷され、品質、味がとても優れていると他の県から評価を受けています。

農家の方は朝3時頃からブロッコリーを収穫し、集荷場へ持って行き、箱詰めしていきます。この箱詰めの方法が独特で、ダンボールにビニール袋を入れて、水分を吸収するマットを敷き、ブロッコリーを入れていきます。その上から氷を入れて、冷凍庫で二日から三日冷やして出荷します。このような方法をとることでブロッコリーを完全に凍らせ、県外に出荷する時も鮮度を保ったまま、お店に出すことができます。

今日の Pasta には、今が一番おいしいブロッコリーをたくさん使っています。生産や出荷に携わってくださった方々に感謝して残さずいただきますよう。

令和7年 2月 13日(木) 第二学校給食センター

(献立名) 小型コッペパン 牛乳 ブロッコリーのスパイシートマトソースパスタ
五目サラダ ココア豆



【ひとロメモ】

香川県でとれるブロッコリーについて知ろう

(感謝の心)

香川県ではブロッコリーの生産が盛んに行われています。県外にもたくさん出荷され、品質、味がとても優れていると評判がいいです。

農家の方は朝3時頃から畑で収穫し、ブロッコリーを集荷場に運びます。集荷場では、品質や大きさごとにブロッコリーを分けて箱詰めします。

箱詰めの方法は、ダンボールの中にビニール袋をひろげてからブロッコリーを入れていきます。さらに氷を入れて、蓋をして、冷凍庫で二日から三日冷やして出荷します。このような方法をとることで、段ボールの中全体のブロッコリーを冷やし、県外に出荷する時も鮮度を保ったまま、お店に出すことができます。

今日のパスタには、丸亀でとれたブロッコリーを使っています。生産や出荷に携わっている方々に感謝して残さずいただきましょう。

令和 7年 2月13日(木)

飯山学校給食センター

【献立名】 小型コッペパン 牛乳
ブロッコリーのスパイシートマトペンネ
五目サラダ ココアビーンズ

《今日の丸亀産の食材》

小松菜



【ひとロメモ】

旬のブロッコリーについて知ろう

(感謝の心)

香川県はブロッコリーの生産が盛んに行われています。香川県のブロッコリーの多くは、県外に出荷され、品質、味がとても優れていると他県より評価を受けています。

また、ブロッコリーは栄養が豊富な野菜といわれています。特に、浸透圧を調整するカリウム、ウイルスや菌から体を守るためのビタミン C、健康な骨を維持するためのビタミン K などが多く含まれています。栄養を逃がさず美味しさを保つために、新鮮なうちに食べる・サッとゆでるなど調理方法を工夫してみましよう。

今日の Pasta には、今が一番おいしいブロッコリーを使っています。おいしくいただきます。