

令和 7 年 2 月 20 日（木） 中央学校給食センター

【献立名】 さぬきの夢パン いちごジャム 牛乳 じゃがいものチーズ焼き
マカロニサラダ オリーブ地鶏と冬野菜のスープ



【ひとロメモ】

オリーブ地鶏について知ろう

（食文化）

今日の給食には、オリーブ地鶏が使われています。オリーブ地鶏は香川県の地鶏の「讃岐コーチン」と「瀬戸赤どり」に香川県産オリーブの果実を加熱乾燥し、餌として与え、育てたブランド地鶏です。

オリーブ地鶏は、オリーブの餌を与えていないものと比べると、甘味やうま味の成分が 1.6 倍もあるそうです。

今日はそんなおいしいオリーブ地鶏と冬野菜を使ったスープを作りました。味わっていただきましょう。

令和7年 2月 20日(木) 第二学校給食センター

(献立名) コッペパン 黒豆きなこクリーム 牛乳 いかのさらさ揚げ
ブロッコリーサラダ オリーブ地鶏と冬野菜のスープ



【ひとロメモ】

食事前の換気の大切さを知ろう

(社会性)

寒くなると窓を開けて空気の入替えをするのが、おっくうになりがちです。でも換気するには理由があります。

人がたくさんいる教室では、閉め切ったままにすると次第に空気が汚れ、目に見えないほこりやちりがたくさん舞います。ほこりには、かぜのウイルスがついていることがあります。また、汚れた空気を吸っていると集中力がなくなり、気分も悪くなります。

とくに食事の前にはしっかり空気を入れ替えて換気することが大切です。

令和 7 年 2 月 20 日（木）

飯山学校給食センター

【献立名】 さぬきの夢パン 牛乳

ビーフシチュー

コールスローサラダ

りんご

《今日の丸亀産の食材》

セロリ パセリ キャベツ にんにく ビーツ



【ひと口メモ】

ビーツについて

（感謝の心）（食文化）

みなさんは、「ビーツ」という野菜を知っていますか？

東欧料理のボルシチに必ず入っている野菜です。「ビーツ」とは「さとうだいこん」の仲間で赤いカブのような見た目をしています。「ビーツ」はカルシウムやマグネシウム、ビタミンが豊富に含まれているため、とても栄養価が高く、「飲む輸血」と言われています。

「ビーツ」は寒い地方で生産が盛んで、このあたりでは手に入らなかったのですが、今から 8 年前に、丸亀市飯山町内の農家さんがビーツを栽培してくれるようになったので、給食で使うことができるようになりました。今年は、秋に気温が高く虫が多かったので、ビーツの葉も虫に食べられて発育がいつもより悪かったそうです。

今日は、ビーフシチューに入れています。農家の方が大切に育ててくれたビーツを、残さずいただきましょう。