

令和 7 年 3 月 13 日 (木) 中央学校給食センター

【献立名】 コッペパン 牛乳 かぼちゃシチュー
 きなこビーンズ いちご入りフルーツポンチ



【ひとロメモ】

いちごについて知ろう

(食文化)

今日の給食のデザートには、いちご入りフルーツポンチが出ていますね。いちごは、江戸時代の終わりにオランダから伝わり、日本でも栽培されるようになりました。

いちごは日本中で栽培されていますが、それぞれの土地で気候や土の質は全く違います。土地に合わせ、よりおいしいいちごにするために研究され、様々な品種のいちごが作られました。

香川県では、「さぬきひめ」といういちごが栽培されていますが、味のよい「さちのか」と果実が大きい「とちおとめ」をかけ合わせて作られた「三木2号」と、冬でも安定した生産ができる「さがほのか」から作られた、とてもおいしいいちごです。

今日のいちごもさぬきひめです。味わっていただきましょう。

令和7年 3月 13日(木) 第二学校給食センター

(献立名) さぬきの夢パン いちごジャム 牛乳 鶏肉のレモンソース
百花ときのこのフリンジ 卵とレタスのスープ



【ひとロメモ】

百花について知ろう

(食文化)

「百花」は香川県で作られる独特の野菜で、「たかな」の一種です。香川県の東の方では、一万円の「万」に「葉っぱ」と書いて「万葉」、西の方では、百円の「百」に「花」と書いて、「百花」と呼ばれています。「万葉」も「百花」も摘んでも摘んでも、次々に葉っぱができることからこの名前がついたそうです。

冬のきびしい寒さにも負けずに葉をつける「百花」は、野菜が育ちにくい冬の貴重な栄養源として大切に食べられてきました。百花の旬はそろそろ終わりになります。今日は、パスタの「フリンジ」と合わせて百花を使っています。おいしくいただきましょう。

令和 7 年 3 月 13 日 (木)

飯山学校給食センター

【献立名】 コッペパン 牛乳

かぼちゃシチュー きなこビーンズ

いちご入りフルーツポンチ



【ひと口メモ】

いちごについて知ろう

(感謝の心)

今日の給食のフルーツポンチに入っている「いちご」は、香川県でとれたものです。おいしそうな赤色をしていますね。みなさんは、「いちご」がどうして赤いのか考えてみたことがありますか。それは、動物や鳥に見つかりやすくするためです。

「いちご」は動物や鳥に食べられることにより、種をより遠くまで運んでもらい、その先で子孫を広めているのです。春に咲くたんぽぽの種も、綿毛が風に乗って遠くまで運ばれていきますね。このように、植物は生き延びるためにいろいろ工夫しています。

食べものの大切な命をいただいていることに感謝していちごをおいしくいただきましょう。