



令和7年 4月 24日(木) 第二学校給食センター

(献立名) 米粉パン 牛乳 カレービーンズ  
アスパラガスのサラダ いりことアーモンドのオリーブオイル



【ひとロメモ】

## 旬のアスパラガスについて知ろう

(食品を選択する能力)

アスパラガスは、春から夏にかけて、一番たくさん獲れ、おいしい時期です。冬に蓄えたエネルギーを、一気に放出して成長していく様子やロケットのような形に春の命の力強さを感じさせる野菜です。土から茎が伸びてきて、1日に4~6センチくらい伸びる、パワーのある野菜です。

栄養パワーのあるアスパラガスを使ったサラダを味わって食べましょう。

令和 7年 4月 24日 (木)

飯山学校給食センター

【献立名】 さめきの夢パン

(小・中) 黒豆きなこクリーム 牛乳  
春野菜のスープ煮 アーモンドいりこ  
いちご入りフルーツポンチ

《今日の丸亀産の食材》

セロリ チンゲン菜



【ひと口メモ】

## いちごについて知ろう

(感謝の心)

果物の実はふつう子房が膨らんだものですが、いちごは花の付け根の部分を食べています。本当のいちごの実は、じつは表面の小さなツブツブなのです。さらに園芸学上は、いちごはスイカと同じく野菜に分類されます。

今日のいちごは、香川県内の農家さんが育てたものです。いちごの作業をする時に気をつけていることは、いちごを傷つけないように大切に収穫し、パックにつめることだそうです。

生産者の方に感謝して、旬のいちごをおいしくいただきましょう。