

令和7年 9月 9日(火) 中央学校給食センター

【献立名】 さぬきの夢パン 黒豆きなこクリーム(小・中) 牛乳
キャベツと肉団子のスープ煮 かぼちゃの鹿の子揚げ
なし入りフルーツポンチ



【ひとロメモ】

香川県産のなしを味わおう

(食文化)

香川県でなしの栽培が盛んな地域の一つに、観音寺市豊浜町があり、100年以上の歴史があります。豊浜町では、「ホウナンのなし」という名前で売られており、香川県の「さぬき讃フルーツ」にも認定されています。主に作られているのが、幸せの水と書いて「幸水」と、豊かな水と書いて「豊水」の2種類です。

「幸水」は、糖度が高く、しゃきとした歯ざわりでみずみずしく、口に広がるジューシーな果肉が特徴です。

「豊水」は、やわらかい食感で、名前の通り果汁がしたたりおちるほど水分が豊富です。また、玉も大きく、甘味が強く酸味も適度にあります。

幸水は8月上旬から8月下旬まで、豊水は9月上旬から9月中旬に美味しく食べることができます。

今日のなしは、「豊水」を使ってフルーツポンチにしています。今が旬のおいしいなしを味わっていただきましょう。

令和7年 9月 9日（火） 第二学校給食センター

（献立名） 米粉パン 牛乳 大豆と夏野菜のトマト煮
元気サラダ 【小中】ピオーネ



【ひとロメモ】

旬のぶどうを食べよう

（食品を選択する能力）

ぶどうは世界で最も生産量が多いくだものです。日本では、フルーツとしてそのまま食べることが多いですが、世界中で作られるぶどうの約80%はワインの原料になります。湿気の多い日本では気候に合わせ、ヨーロッパぶどうとアメリカぶどうを交配して作られた品種が多く、ぶどう栽培が本格的に始まったのは明治時代からです。

今日の給食のぶどうは大きな粒の「ピオーネ」という品種です。味わって食べてくださいね。

令和 7 年 9 月 9 日（火）

飯山学校給食センター

【献立名】 さぬきの夢パン（小・中）黒豆きなこクリーム
牛乳 かぼちゃのかのこ揚げ キャベツと肉団子のスープ煮
なし入りフルーツポンチ

《今日の丸亀産の食材》

玉ねぎ チンゲン菜



【ひとロメモ】

フルーツポンチについて知ろう

（食文化）

フルーツポンチの「ポンチ」とはある飲み物でした。

では、みなさんは何が由来になったか知っていますか？

① 紅茶 ② ジュース ③ お酒 （5秒まつ）

正解は、③のお酒です。「ポンチ」とは17世紀より前にイギリスで飲まれていたお酒でした。また、「5種」という意味があって、5つの材料（水・レモン果汁・砂糖・紅茶もしくは香辛料）で作られています。

日本には、江戸時代に貿易相手国のオランダから伝わりました。昔はポンチというお酒にフルーツを加えた大人のデザートでしたが、アルコールが抜かれるようになり、現在の子どもも楽しめるフルーツポンチに変化しました。

今日は、旬のなしを入れてフルーツポンチにしています。味わっていただきましょう。