

令和7年 9月 11日(木) 中央学校給食センター

【献立名】 米粉パン 牛乳 チリコンカーン マカロニサラダ ピオーネ(小・中)



【ひとロメモ】

ピオーネについて知ろう

(食文化)

今日のぶどうはピオーネという品種です。巨峰とマスカットを交配したもので、黒に近い紫色の粒が特徴です。香川県で最も多く栽培されているぶどうの一つで、日照時間と温暖な気候に恵まれた香川県では、品質が良く、おいしいものが育ちます。

ピオーネは、さわやかな酸味と甘味のバランスが良い大粒のぶどうで、口の中に入れると濃厚な果汁がいっぱいに広がります。また、皮ばなれが良いので食べやすいのも特徴です。その他、香川県では、小さな粒のデラウェア、種がなく皮ごと食べられるシャインマスカットなどいろいろな種類のぶどうが作られています。この時期、お店でもたくさん売られていますね。

今が旬のピオーネを味わって食べましょう。

令和7年 9月 11日(木) 第二学校給食センター

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



【ひとロメモ】

旬のなしについて知ろう

(食品を選択する能力)

今日のフルーツポンチに使っている「なし」は「豊水」という名前です。

「なし」は世界に約20種類ありますが、果物として栽培されているものは、「日本なし」「西洋なし」「中国なし」の3種類です。日本で栽培されているのは、ほとんどが「日本なし」で、皮の色によって「幸水」「豊水」「二十世紀」という種類があります。

香川県では、観音寺市や三豊市などで多く栽培されています。「なし」には、カリウムや食物せんい、水分が多く含まれ、体のほてりや、口のかわきをいやしてくれます。

みずみずしくて、今が旬の「なし」を残さずにいただきましょう。

令和 7年 9月 11日 (木)

飯山学校給食センター

【献立名】

米粉パン 牛乳 チリコンカーン
マカロニサラダ (小・中) ピオーネ

《今日の丸亀産の食材》

じゃがいも きゅうり にんにく



【ひとロメモ】

旬のピオーネを味わおう

(食文化)

「ピオーネ」はぶどうの品種の名前です。香川県の気候は、温暖で雨が少なく、日照時間が長いことから、ぶどう作りに適しています。県内では、三豊市や高松市、さぬき市などで主に栽培されています。

今日の「ピオーネ」というぶどうは「巨峰」と「カノンホールマスカット」をかけ合わせた品種です。黒い真珠といわれ、一粒は13～18グラムと大きく、果肉がしまっており、甘く、風味があります。7月から10月が旬の時期です。今が旬の「ピオーネ」を味わっていただきましょう。