

令和 7 年 10 月 30 日 (木) 中央学校給食センター

【献立名】 コッペパン (綾歌中・栗熊小・岡田小・あやうたこども園は揚げパン) 牛乳
鶏肉ときのこのトマトソース煮 かぼちゃのサラダ いりことナッツのオリーブオイルがらめ



【ひとメモ】

かぼちゃについて知ろう

(食文化)

かぼちゃは、戦国時代にポルトガル人が種子島に漂着した時、鉄砲と一緒にカンボジアから持ち込まれました。このカンボジアという国名からかぼちゃという名前がつけました。

かぼちゃは、体の中でビタミン A に変わり、目の働きをよくするカロテンを多く含んでいる緑黄色野菜です。かぼちゃは夏が旬の野菜ですが、切らずに涼しいところで保管すると、冬までおいしく食べることができ、日本には、12月の冬至の日にかぼちゃを食べる文化があります。

また、最近日本でも楽しめるようになった、10月31日のハロウィンでもかぼちゃが食べられますね。ハロウィンは、ヨーロッパで始まったとされるお祭りで、秋の農作物などの収穫をお祝いし、かぼちゃの中身をくり抜いて怖い顔を作り、悪いお化けを怖がらせて追い払います。

今日は、明日のハロウィンにちなんでかぼちゃのサラダにしました。みんなで楽しく食べましょう。

令和7年 10月 30日(木) 第二学校給食センター

(献立名) コッペパン 牛乳 鶏肉と大豆のトマトソース煮
かぼちゃサラダ いりことアーモンドのオリーブオイル



【ひとロメモ】

かぼちゃについて知ろう

(食文化)

かぼちゃは、別名「南瓜」とも呼ばれ、原産地はアメリカ大陸です。コロンブスによって「じゃがいも」とともに、ヨーロッパに持ち帰られ、世界中に広まりました。

日本かぼちゃは、16世紀にポルトガル船によって九州にもたらされたのが始まりです。南方から伝わった瓜なので「南瓜」とも、中国の「南京」に由来するとも言われています。また、カンボジア産なので「かぼちゃ」、カンボジアをポルトガル語で「アボレイラ」ということからなまって「ボウブラ」など各地でさまざまな呼び名があります。

世界中で食べられている「かぼちゃ」を使ったサラダをおいしくいただきます。

令和 7 年 10 月 30 日 (木)

飯山学校給食センター

【献立名】

コッペパン (南小・富小: きなこ揚げパン)

牛乳 鶏肉ときのこのトマトソース煮

かぼちゃのサラダ

いりことナッツのオリーブオイルがらめ

《今日の丸亀産の食材》

きゅうり にんにく



【ひとロメモ】

かぼちゃについて知ろう

(食文化)

明日はハロウィンですね。ハロウィンといえば、顔をくりぬいたかぼちゃのおぼけが有名です。今日は、ハロウィンにちなんで、かぼちゃについてお話しします。

かぼちゃは、別名「南瓜」とも呼ばれ、原産地はアメリカ大陸です。コロンブスによって「じゃがいも」とともに、ヨーロッパに持ち帰られ、世界中に広まりました。

日本かぼちゃは、16世紀にポルトガル船によって九州にもたらされたのが始まりです。南方から伝わった瓜という意味で「南瓜」と書くようになったり、中国の町「南京」の名前に由来するとも言われていたりします。また、かぼちゃは、「カンボジア」を意味する「カンボジャ」がなまったとされています。同じ日本の中でも九州のあたりでは「ぼうぶら」とも呼ばれているそうです。

今日は、かぼちゃのサラダにしています。かぼちゃの甘味を感じながらおいしくいただきましょう。