

令和8年 2月 10日 (火) 中央学校給食センター

【献立名】 ミルクパン 牛乳 香川県産レタスのシチュー
小松菜のアーモンドサラダ スイートスプリング



【ひとロメモ】

スイートスプリングについて知ろう

(食文化)

「スイートスプリング」は「温州みかん」と「はっさく」から生まれたかんきつ類です。見た目は皮がぼこぼこ、ごつごつしていて、色は緑色をしていることもありますが、中身はきれいなオレンジ色をしています。

見た目のイメージと違い、酸味や苦味が少なく、すっきりした甘さが特徴です。育てるのが難しく、全国的にはあまりたくさん流通していないようですが、さわやかな風味と甘みで人気があります。

今日は香川県産のスイートスプリングです。中の白いうす皮はそのまま食べられます。外側の皮を上手にむいて食べましょう。

令和8年 2月 10日(火) 第二学校給食センター

(献立名) コッペパン 牛乳 ボルシチ ブロッコリーとコーンのサラダ
いりことアーモンドのオリーブオイル ヨーグルト



【ひとロメモ】

ビーツの栽培について知ろう

(食文化)

ボルシチは、東ヨーロッパと北アジアで一般的な酸味のあるスープ料理のことで、食材や味付けによってさまざまなボルシチがあります。中でも「ビーツ」を使った赤いボルシチが人気です。

「ビーツ」は、めずらしい野菜で、香川県ではなかなか手に入らなかったのですが、丸亀市の農家の方が給食のためにビーツを栽培してくれるようになりました。

丸亀市飯山町の長尾さんに栽培づくりのお話を聞いたところ、虫とカラスの対策が大変だそうです。長尾さんはなるべく農薬を使用せずに作っているため、ヨトウムシや害虫を見つけたら、1つ1つ手で取り除いているそうです。

農家の方に感謝して、味わっていただきましょう。

令和 8年 2月 10日 (火)

飯山学校給食センター

【献立名】

ミルクパン 牛乳 香川県産レタスのシチュー
小松菜のアーモンドサラダ スイートスプリング

《今日の丸亀産の食材》

チンゲン菜 レタス 大根 パセリ
小松菜 にんじん キャベツ



【ひとロメモ】

旬のスイートスプリングについて知ろう

(食文化)

みなさんは、スイートスプリングという果物を知っていますか。

スイートスプリングとは、みかんの品種の一つで、温州みかんとはさくを掛け合わせて作られた果物です。

スイートスプリングという名前は、甘い(スイート) 味わいと春(スプリング) ごろまでおいしく食べられることから名付けられました。見た目はゴツゴツしていますが、中身は名前の通り甘くてジューシーです。酸っぱいのが苦手な人もおいしく食べられますよ。

また、ビタミンCが豊富なので風邪予防に効果があります。今が旬のスイートスプリングを味わって食べましょう。