

令和6年 7月 17日(水) 中央学校給食センター

【献立名】 わかめごはん 牛乳 鶏肉のレモンソース
ゴーヤチャンプルー ジャがいものみそ汁



【ひとロメモ】

旬の野菜、ゴーヤを味わおう

(食文化)

今日の給食には、旬の野菜ゴーヤを使っています。ゴーヤは、別名「にがうり」とも呼ばれて、その名の通り苦味があり、表面はでこぼこした形をしています。

ゴーヤには苦味がありますが、塩水につけたり、ゆでたり、油を使って調理すると苦味が和らぎます。今日はゴーヤチャンプルーにしています。チャンプルーは、豚肉や野菜、豆腐、卵を炒めた、沖縄県の郷土料理です。

ゴーヤには、ビタミンCが特に多く含まれており、苦味は食欲を増進させる働きがあるといわれています。夏が旬の野菜ゴーヤを味わって食べましょう。

令和6年 7月 17日(水) 第二学校給食センター

(献立名) 麦ごはん 牛乳 さばの香味焼き
ゴーヤーチャンプルー ジャガイものみそ汁



【ひとロメモ】

ゴーヤーの栄養について知ろう

(食品を選択する能力)

今日のゴーヤーは夏が旬の野菜です。ほかの名前は、「にがうり」「つるれいし」ともいいます。ゴーヤーの栄養は、ビタミンCが非常に多く、加熱調理をしても減らないのが特徴です。ビタミンCには、病気などから体を守る力を高めてくれる働きもあります。ただ、その強力なビタミンCをふくむゴーヤーは苦いのも特徴のひとつです。

そこで今日の給食では、ゴーヤーを薄く切って塩もみして、苦味を減らすようにしました。また、豚肉やちくわ、たまねぎなどの野菜と一緒にあわせて食べやすいようにしているので、ゴーヤーが苦手な人も少しでも食べてみましょう。

令和 6年 7月 17日 (水)

飯山学校給食センター

【献立名】 わかめごはん 牛乳
鶏肉のレモンソース ゴーヤチャンプルー
じゃがいものみそ汁

《今日の丸亀産の食材》
ゴーヤ じゃがいも 葉ねぎ



【ひとロメモ】

ゴーヤについて知ろう

(食文化)

今日のめあては、「旬の食材：ゴーヤについて知ろう」です。

ゴーヤは「にがうり」ともいわれ、深い緑色といぼが、特徴です。原産地は熱帯アジアで、インドや中国では古くから薬の効果があるとして大事にされてきました。日本には江戸時代に伝わってきました。独特の苦味と抗酸化作用をもち、免疫力を高めてくれるので、病気になりにくくしてくれます。

ゴーヤに含まれるビタミンCは、量が多いうえに、熱を加えて料理しても、壊れにくいというよい点があります。

今日は旬のゴーヤを使ったゴーヤチャンプルーです。おいしくいただきます。