

令和8年 2月 24日 (火)

中央学校給食センター

【献立名】 コッペパン いちごジャム (小・中) 牛乳
うずら卵とチンゲン菜のクリーム煮 元気サラダ 焼きプリンタルト



【ひとロメモ】

丸亀市産のチンゲン菜について知ろう

(感謝の心)

給食によく登場するチンゲン菜は、綾歌町の谷本さんが私たちの給食のために大切に育ててくれています。

チンゲン菜の旬の時期は一般的に3月～5月と10月～11月の年2回ありますが、谷本さんのところでは一年中収穫できるようにビニールハウスを使っています。

暑い日も寒い日も、毎日欠かさず畑の様子に気を配りながら水をやり、朝は5時頃から収穫しています。

谷本さんの愛情がこもったチンゲン菜を、クリーム煮にしています。残さずおいしくいただきます。

令和8年 2月 24日(火) 第二学校給食センター

(献立名) 黒糖パン 牛乳 白菜と肉団子のスープ
マカロニサラダ 小煮干しと大豆のあげ煮



【ひとロメモ】

パスタについて知ろう

(心身の健康)

昔、マルコポーロは、中国を旅行したときに食べた、うどんのようなものが大変おいしかったので、ヨーロッパに持って帰りました。このうどんのようなものは、その後、イタリアにも伝わり、マカロニやスパゲティに発展したといわれています。今ではそれらイタリアのめんをまとめて「パスタ」とよびます。

クイズです。パスタの材料は何でしょうか？

- ① 米 ②小麦 ③じゃがいも

答えは、②の小麦です。小麦の中でも、デュラムという種類の小麦を使います。

マカロニの形は、小麦粉と水と塩を加えて練った生地穴の形を工夫した機械に高圧で押し込むと、穴の開いたマカロニが出てきます。マカロニには、ほかに車輪、貝、リボンの形などがあってそれぞれ穴の形を工夫した機械で作られています。

令和 8年 2月 24日 (火)

飯山学校給食センター

【献立名】

コッペパン (小・中) いちごジャム 牛乳
うずら卵とチンゲン菜のクリーム煮
元気サラダ 焼きプリンタルト

《今日の丸亀産の食材》

チンゲン菜 キャベツ



【ひと口メモ】

丸亀市産のチンゲン菜について知ろう

(食文化、感謝の心)

今日の給食は、飯山中学校の3年生が考えてくれました。人気のメニューがたくさん入っていて、わくわくしますね！さらに、リクエストの多かった焼きプリンタルトも登場しています。

今日の給食のチンゲン菜は、丸亀市で育てられたものです。チンゲン菜は中国で生まれた野菜で、日本に最も広まった中国野菜の一つです。見た目は小松菜に似ていますが、シャキシャキした食感で、ほのかな甘みがあり、煮ても崩れにくいのが特徴です。

また、チンゲン菜には、歯や骨を丈夫にするカルシウムや体の調子を整えてくれるビタミンなどの栄養素がたくさん含まれています。

今日は、地元の農家の方々が育ててくださったチンゲン菜を使った「うずら卵とチンゲン菜のクリーム煮」です。農家の方々に感謝して、よく味わっていただきましょう。