

令和8年 3月 12日(木) 中央学校給食センター

【献立名】 コッペパン (小6はセレクト揚げパン) 黒豆きなこクリーム (小・中)  
牛乳 キャベツと肉団子のスープ いりことナッツのオリーブオイルがらめ  
いちご入りフルーツポンチ



【ひとロメモ】

## いちごについて知ろう

(食文化)

今日の給食のデザートには、いちご入りフルーツポンチが出ていますね。いちごは、江戸時代の終わりにオランダから伝わり、日本でも栽培されるようになりました。

いちごは日本中で栽培されていますが、それぞれの土地で気候や土の質は全く違います。土地に合わせ、よりおいしいいちごにするために研究され、様々な品種のいちごが作られました。

香川県では、「さぬきひめ」といういちごが栽培されていますが、味のよい「さちのか」と果実が大きい「とちおとめ」を掛け合わせて作られた「三木2号」と、冬でも安定した生産ができる「さがほのか」から作られた、とてもおいしいいちごです。

今日のいちごもさぬきひめです。味わっていただきましょう。

令和8年 3月 12日(木) 第二学校給食センター

(献立名) 小型ミルクパン 牛乳 菜花とあさりの和風スパゲティ  
五目サラダ ネーブルオレンジ 【中学校】キャンディチーズ



【ひとロメモ】

## 旬の野菜 菜花について知ろう

(勤労と感謝)

1月から3月が旬の菜花は、春の訪れを感じさせる、季節の野菜として人気があります。花が咲ききらない、つぼみのうちにとって、あえ物やおひたし、サラダ、汁の実などにして食べます。

春になると畑で見る、「菜の花」とは少し違って、私たちが食べるために、作られた野菜です。

香川県では昭和60年ごろから栽培が始められました。私たちの住む丸亀市は香川県の菜花のおもな生産地となっているので、給食には丸亀市内で栽培された、新鮮な菜花を使っています。春を感じながら食べましょう。

令和 8年 3月 12日 (木)

飯山学校給食センター

【献立名】

コッペパン (小・中) 黒豆きなこクリーム  
牛乳 キャベツと肉団子のスープ  
いりことナッツのオリーブオイルがらめ  
いちご入りフルーツポンチ

《今日の丸亀産の食材》

キャベツ チンゲン菜



【ひとロメモ】

## 旬のいちごについて知ろう

(食文化、感謝の心)

今日のフルーツポンチに入っている「いちご」は、香川県産のものです。つやつやとした、きれいな赤色をしていますね。みなさんは、どうしていちごが赤いのか知っていますか。それは、動物や鳥に見つけてもらいやすくするためです。いちごは、赤くなることで、「食べごろですよ」と知らせています。そして、動物や鳥に食べてもらうことで、種を遠くまで運んでもらい、新しい場所で仲間を増やしていくのです。

春に咲いたんぼぽも、白い綿毛のついた種が風によって遠くまで運ばれていきますね。このように、植物たちは自分たちの仲間を増やすためにいろいろな工夫をしているのです。

食べものの大切な命をいただいていることに感謝して、味わって食べましょう。