

令和 8 年 7 月 14 日（火） 中央学校給食センター

【献立名】 食パン（又はミルクパン） 牛乳 鶏肉とズッキーニのスープ煮
 いりことナッツのオリーブオイルがらめ 桃入りフルーツポンチ



【ひと口メモ】

旬の桃を味わおう

（感謝の心）

今日のフルーツポンチには、夏が旬の桃が入っています。この桃は、丸亀市飯山町でとれたものです。香川県は、日照時間の多さと降る雨の量が少ないことでおいしい桃がとれます。桃の出回り時期は、6月の末から8月の半ばまでと、ごく短い期間しか味わえない夏の代表的な果物です。

特に、丸亀市の飯山町と綾歌町でとれた桃は「飯南のもも」として人気があり、県外にもたくさん出荷されています。

桃の栽培で大変なことは、桃は傷みやすいので、丁寧に扱うことや鮮度がおちないように収穫したら、すぐに出荷場に持っていかなければいけないことだそうです。

地元の生産者の方に感謝して、瀬戸内の太陽をいっぱいあびた桃をおいしくいただきますよう。

令和8年 7月 14日（火） 第二学校給食センター

（献立名） コッペパン 黒豆きなこクリーム 牛乳 鶏肉とズッキーニのスープ煮
いりことアーモンドのオリーブオイル 飯山のもも入りフルーツポンチ



【ひとロメモ】

旬の桃を味わおう

（感謝の心）

今日のフルーツポンチの桃は、丸亀市飯山町でとれたものです。

香川県は、日照時間の多さと降る雨の量が少ないことで古くから良質なものの産地です。
ももの出回り時期は、6月の末から8月の半ばまでと、ごく短い期間しかあじわえない夏の
代表的なくだものです。

桃の栽培で大変なことは、桃は傷みやすいので、やさしく扱うことや鮮度が落ちないうち
に収穫したらすぐに出荷場に持っていかなければいけないことだそうです。

地元の生産者に感謝して、瀬戸内の太陽をいっぱいあびた桃をおいしくいただきましょ
う。

令和 8 年 7 月 14 日（火）

飯山学校給食センター

【献立名】

食パン（またはミルクパン） 牛乳

鶏肉とズッキーニのスープ煮

いりことナッツのオリーブオイルがらめ

飯山の桃入りフルーツポンチ

《今日の丸亀産の食材》

たまねぎ ジャがいも

こまつな 桃



【ひと口メモ】

丸亀市産の桃を味わおう

（感謝の心）

今日の飯山の桃入りフルーツポンチには、丸亀市でとれた桃が入っています。

桃は、丸亀市の特産品としても有名です。香川県は、日照時間の多さと降る雨の量が少ないことで古くから良質な桃の産地です。桃の出回り時期は、6月の末から8月の半ばまでと、ごく短い期間しかあじわえない夏の代表的なくだものです。丸亀市の飯山町と綾歌町でとれた桃は、「飯南の桃」として人気があり、県外にもたくさん出荷されています。

桃の栽培で大変なことは、桃は傷みやすいので、やさしく扱うことや鮮度が落ちないうちに収穫したらすぐに出荷場を持っていかなければいけないことだそうです。

地元の生産者に感謝して、瀬戸内の太陽をいっぱいあびた桃をおいしくいただきます。