

令和 8 年 9 月 8 日 (火) 中央学校給食センター

【献立名】 プレーンパンまたはミルクパン 牛乳 キャベツと肉団子のスープ煮
かぼちゃのかのこ揚げ なし入りフルーツポンチ



【ひとメモ】

香川県産のなしを味わおう

(食文化)

香川県でなしの栽培が盛んな地域の一つに、観音寺市豊浜町があり、100 年以上の歴史があります。豊浜町では、「ホウナンのなし」という名前で売られており、香川県の「さぬき讃フルーツ」にも認定されています。主に作られているのが、幸せの水と書いて「幸水」と、豊かな水と書いて「豊水」の 2 種類です。

「幸水」は、糖度が高く、しゃきとした歯ざわりでみずみずしく、口に広がるジューシーな果肉が特徴です。

「豊水」は、やわらかい食感で、名前の通り果汁がしたたりおちるほど水分が豊富です。また、玉も大きく、甘味が強く酸味も適度にあります。

幸水は8月上旬から8月下旬まで、豊水は9月上旬から9月中旬に美味しく食べることができます。

今日のなしは、「豊水」を使ってフルーツポンチにしています。今が旬のおいしいなしを味わっていただきましょう。

令和8年 9月 8日（火） 第二学校給食センター

（献立名） 米粉パン 牛乳 大豆と夏野菜のトマト煮
カミカミサラダ 【小中】ピオーネ



【ひとロメモ】

旬のぶどうを食べよう

（食品を選択する能力）

ぶどうは世界で最も生産量が多いくだものです。日本では、フルーツとしてそのまま食べることが多いですが、世界中で作られるぶどうの約80%はワインの原料になります。

湿気の多い日本では気候に合わせ、ヨーロッパぶどうとアメリカぶどうを交配して作られた品種が多く、ぶどう栽培が本格的に始まったのは明治時代からです。

今日の給食のぶどうは大きな粒の「ピオーネ」という品種です。味わって食べてくださいね。

【献立名】

プレーンパンまたはミルクパン 牛乳 かぼちゃのかのこ揚げ
キャベツと肉だんごのスープ なし入りフルーツポンチ



【ひとロメモ】

そうめんうりについて知ろう

（食文化、感謝の心）

今日の酢の物には「そうめんうり」が入っています。「そうめんうり」は外側から見ると黄色い色の「うり」ですが、ゆでると果肉が細くほぐれてくるのが特徴です。その見た目がそうめんに似ているため、「そうめんうり」と呼ばれるようになったそうです。他に「そうめんかぼちゃ」、「きんしうり」などの名前と呼ばれています。

今日使っている「そうめんうり」は、地元の農家の方に協力していただき、給食のために特別に作っていただいたものです。シャキシャキとした食感の「そうめんうり」を味わっておいしくいただきましょう。