

令和 8 年 9 月 10 日（木） 中央学校給食センター

【献立名】 プレーンパンまたは米粉パン 牛乳 チリコンカーン
 マカロニサラダ ピオーネ（小・中）



【ひとロメモ】

ピオーネについて知ろう

（食文化）

今日のぶどうはピオーネという品種です。巨峰とマスカットを交配したもので、黒に近い紫色の粒が特徴です。香川県で最も多く栽培されているぶどうの一つで、日照時間と温暖な気候に恵まれた香川県では、品質が良く、おいしいものが育ちます。

ピオーネは、さわやかな酸味と甘味のバランスが良い大粒のぶどうで、口の中に入れると濃厚な果汁がたっぷりに広がります。また、皮ばなれが良いので食べやすいのも特徴です。その他、香川県では、小さな粒のデラウェア、種がなく皮ごと食べられるシャインマスカットなどいろいろな種類のぶどうが作られています。この時期、お店でもたくさん売られていますね。

今が旬のピオーネを味わって食べましょう。

令和8年 9月 10日（木） 第二学校給食センター

（献立名） ナン 牛乳 ドライカレー マカロニサラダ 梨



【ひとロメモ】

インド料理について知ろう

（食文化）

インド料理は、香りや辛味、色をつける香辛料というものをたくさん使います。香辛料は料理をおいしくしたり、食欲を引きだしたりするパワーがあります。

インドでは、右手はきれいなもの、左手はきれいではないものとされ、食事は右手だけでします。例えば、右手でナンをちぎってカレーにひたして食べるというのが食事の仕方です。日本では、両手を使って食事をするのがマナーですが、文化が違えばマナーもかわるのですね。

インド流のナンとカレーの食べ方を紹介します。

- ①ナンの細いほうから一口で食べられる大きさに両手を使ってちぎります。
- ②ちぎったナンを二つ折にしてスプーン状にします。
- ③そのままカレーをすくって食べます。

みなさん上手に食べられましたか？

令和 8 年 9 月 10 日 (木)

飯山学校給食センター

【献立名】

プレーンパンまたは米粉パン 牛乳

チリコンカーン マカロニサラダ ピオーネ(小・中)

《今日の丸亀産の食材》
きゅうり



【ひとロメモ】

旬のピオーネを味わおう

(食文化)

「ピオーネ」はぶどうの品種の名前です。香川県の気候は、温暖で雨が少なく、日照時間が長いことから、ぶどう作りに適しています。県内では、三豊市や高松市、さぬき市などで主に栽培されています。

今日の「ピオーネ」というぶどうは、「巨峰」と「カノンホールマスカット」をかけ合わせた品種です。黒い真珠といわれ、一粒は13～18グラムと大きく、果肉がしまっており、甘く、風味があります。7月から10月が旬の時期です。

今が旬の「ピオーネ」を味わっていただきましょう。