

令和 8 年 9 月 17 日 (木) 中央学校給食センター

【献立名】 プレーンパンまたはさぬきの夢パン 黒豆きなこクリーム (小・中) 牛乳
カレービーンズ アスパラガスのサラダ なし



【ひとロメモ】

二十世紀なしについて知ろう

(食文化)

「なし」は世界に約 20 種類ありますが、果物として栽培されているものは、「日本なし」「西洋なし」「中国なし」の 3 種類です。日本で栽培されているのは、「日本なし」がほとんどで、皮の色によって赤梨系の「幸水」「豊水」、青梨系の「二十世紀」などがあります。

今日のデザート「なし」は「二十世紀」という品種のなしで、鳥取県で多く栽培されています。果汁が多く、酸味と甘さのバランスのとれた爽やかな味で、シャキシャキとした食感が特徴です。また、皮が薄いので皮ごと一緒に食べられます。明治時代に 13 歳の少年が偶然発見し、大変おいしかったことから「次の世紀の王者になるべき果実」という意味を込めて「二十世紀なし」と名付けられたそうです。

みずみずしくて、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 17日(木) 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 肉団子とキャベツのスープ煮
かぼちゃのかのこ揚げ なし入りフルーツポンチ



【ひとロメモ】

旬のなしについて知ろう

(食品を選択する能力)

今日のフルーツポンチに使っている「なし」は「豊水」という名前です。

「なし」は世界に約20種類ありますが、果物として栽培されているものは、「日本なし」「西洋なし」「中国なし」の3種類です。日本で栽培されているのは、ほとんどが「日本なし」で、皮の色によって「幸水」「豊水」「二十世紀」という種類があります。

香川県では、観音寺市や三豊市などで多く栽培されています。「なし」には、カリウムや食物せんい、水分が多く含まれ、体のほてりや、口のかわきをいやしてくれます。

みずみずしくて、今が旬の「なし」を残さずにいただきましょう。

令和 8 年 9 月 17 日 (木)

飯山学校給食センター

【献立名】

プレーンパンまたはさぬきの夢パン 牛乳
カレービーンズ アスパラガスのサラダ
なし 黒豆きなこクリーム(小・中)



【ひと口メモ】

旬のなしについて知ろう

(食文化)

「なし」は世界に約20種類ありますが、果物として栽培されているものは、「日本なし」、「西洋なし」、「中国なし」の3種類です。日本で栽培されているのは、「日本なし」がほとんどで、「幸水」、「豊水」、「二十世紀」などの種類があります。香川県では、観音寺市や三豊市などで多く栽培されています。「なし」には、カリウムや食物繊維、水分が多く含まれ、体のほてりや、口のかわきをいやしてくれます。

今日の「なし」は、甘みの中にさわやかな酸味をもち、果肉もやわらかい「二十世紀」を使用しています。

今が旬のなしを味わって、おいしくいただきましょう。