

平成25年 11月 13日 (水)

中央学校給食センター

【献立名】 チキンライス 牛乳 魚のサクサク揚げ  
百花のごまドレッシングあえ 柿入りフルーツポンチ



【ひと口メモ】

## 希少糖は香川県生まれです！

(勤労と感謝)

柿<sup>かき</sup>のおいしい季節です。香川県では、綾川町や高松市香南町<sup>こうなんちよう</sup>などで、多く栽培<sup>さいばい</sup>されています。あまくて大きい「さぬき富有柿<sup>ふゆうがき</sup>」は、都会に多く出荷<sup>しゆつか</sup>されていて、とても人気があるそうです。「柿が赤くなると、医者が青くなる」ということわざがあるように、柿にはたくさんのビタミンAとCが含まれており、かぜを予防<sup>こうか</sup>する効果があります。

きょうのフルーツポンチの中には、香川県でとれた柿<sup>かき</sup>と、もう一つ、香川県生まれのものが入っています。それは、希少糖<sup>きしょうとう</sup>というものです。この希少糖<sup>きしょうとう</sup>は、香川大学が中心となって研究して開発したものです。最近、テレビなどで取り上げられているので、この名前を聞いたことがある人がいるかも知りませんね。きょうは、この希少糖<sup>きしょうとう</sup>を使ってシロップを作りました。希少糖<sup>きしょうとう</sup>については、各学校に配っている食育資料を見てください。