

令和4年 12月 8日(木) 第二学校給食センター

(献立名) コッペパン 牛乳 ボルシチ  
ブロッコリーサラダ フライビーンズ

香川県産小麦 100%  
(はるみずき 80%・さぬ  
きの夢 20%)を使用した  
コッペパンです。



【ひとロメモ】

## ビーツの栽培について知ろう

(食文化)

ボルシチは、東ヨーロッパと北アジアで一般的な酸味のあるスープ料理のことをいいます。食材や味付けによってさまざまなボルシチがあります。その中でも「ビーツ」を使った赤いボルシチが人気のある料理となっています。

「ビーツ」は、「テーブルビート」「ビート」ともいい、寒い地方での生産が盛んな野菜です。香川県ではなかなか手に入らなかったのですが、丸亀市内の農家の方が給食のためにビーツを栽培してくれるようになりました。

今日は、かぶの仲間の「赤かぶ」を使っています。旬の野菜を味わいながら温かいスープを食べてみてください。

また、今日のコッペパンには、香川産小麦「はるみずき」が使われています。香川県産小麦を使ったパンは12月20日にも登場します。