

令和6年 3月 19日(火)

中央学校給食センター

【献立名】 米粉パン 牛乳 鶏肉とブロッコリーのグラタン
ABCスープ いちご入りフルーツポンチ



【ひとロメモ】

いちごについて知ろう

(食文化)

今日の給食のデザートには、いちご入りフルーツポンチが出ていますね。いちごは、江戸時代の終わりにオランダから伝わり、日本でも栽培されるようになりました。

いちごは日本中で栽培されていますが、それぞれの土地で気候や土の質は全く違います。土地に合わせ、よりおいしいいちごにするために研究され、様々な品種のいちごが作られました。

香川県では、「さぬきひめ」といういちごが栽培されていますが、味のよい「さちのか」と果実が大きい「とちおとめ」をかけ合わせて作られた「三木2号」と、冬でも安定した生産ができる「さがほのか」から作られた、とてもおいしいいちごです。

今日のいちごもさぬきひめです。味わっていただきましょう。

令和6年 3月 19日(火) 第二学校給食センター

(献立名) コッペパン 牛乳 パンプキンシチュー
小煮干しとアーモンドのいり煮 いちご入りフルーツポンチ



【ひとロメモ】

季節のいちごを味わおう

(食文化)

香川県では、いろいろな種類のくだものが栽培されています。

クイズです。香川県で多く収穫されているくだものは何でしょうか？

正解は

1位「みかん」 2位「いちご」 3位「かき」 4位「ぶどう」

5位「もも」 6位「キウイフルーツ」の順になっています。

今日のフルーツポンチの「いちご」は丸亀でとれたもの、かんづめの「みかん」は香川県でとれたものを使っています。

地元でとれるくだものを知り、あじわっていただきましょう。

令和6年 3月 19日(火)

飯山学校給食センター

【献立名】 米粉パン 牛乳

鶏肉とブロッコリーのグラタン

ABC スープ いちご入りフルーツポンチ

《今日の丸亀産の食材》
パセリ、セロリ



【ひとロメモ】

感謝して食べよう

(感謝の心)

今日のめあては「感謝して食べよう」です。

今日の給食には、鶏肉とブロッコリーのグラタンが登場していますね。このグラタンは、味の決め手となるホワイトルウを作るところから全て、一つ一つ丁寧に、給食センターの調理員さんたちが手作りしてくれています。

また、今日のフルーツポンチの中に入っているいちごも、調理員さんが食べやすいように一個一個切ってフルーツポンチに入れてくれました。細やかな手仕事がとてもうれしいですね。

調理をしてくれた人、そのための材料を調達してくれた人、運んでくれた人、食べ物を育ててくれた生産者の人……。たくさんの人達が私たちの食事には関わってくださっています。たくさんの人達に感謝の気持ちを込めて、「いただきます」や「ごちそうさま」のあいさつをするだけでなく、残さず食べることもまた感謝の気持ちを表すことにつながります。家庭での食事と同じですね。好き嫌いせず、残さず全部いただいて、感謝の気持ちを伝えましょう。