

令和5年 3月 9日 (木) 中央学校給食センター

【献立名】 コッペパン (小6のみセレクト揚げパン) 黒豆きなこクリーム (小・中)  
牛乳 ポークビーンズ 海そうサラダ いちご



【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5年 3月 9日(木) 第二学校給食センター

(献立名) バターロール 牛乳 菜花とあさりの和風スパゲティ  
ひじきのマリネ きなこビーンズ 【小中】プロセスチーズ



【ひとロメモ】

## 旬の野菜 菜花について知ろう

(勤労と感謝)

1月から3月が旬の菜花は、カルシウム、ビタミンAやCを多く含んでいる緑色のこい野菜で、体の調子を整える緑色のグループの仲間です。

香川県では、昭和60年ごろから栽培が始められました。私たちの住む丸亀市は、香川県の菜花のおもな生産地となっています。

今日の給食の和風スパゲティに丸亀市で栽培された菜花を使っています。春を感じながら食べましょう。

令和5年 3月 9日(木) 飯山学校給食センター

【献立名】コッペパン(小6:きなこ揚げパン)  
牛乳(小6以外・中:黒豆きなこクリーム)  
ポークビーンズ 海藻サラダ いちご

《今日の丸亀産の食材》  
いちご、キャベツ、  
セロリ



【ひとロメモ】

## いちごについて知ろう

(感謝の心)

今日のめあては「いちごについて知ろう」です。

今日の給食についている「いちご」は、香川県でとれたものです。おいしそうな赤色をしていますね。

みなさんは、「いちご」がどうして赤いのか考えてみたことがありますか。それは、動物や鳥に見つかりやすくするためです。「いちご」は動物や鳥に食べられることにより、種をより遠くまで運んでもらい、その先で子孫を広めているのです。春に咲いたんぼぽの種も、綿毛が風に乗って遠くまで運ばれていきますね。このように、植物は生き延びるためにいろいろ工夫しています。

食べものの大切な命をいただいていることに感謝して、いちごをおいしくいただきましょう。