

令和6年 1月 16日 (火) 中央学校給食センター

【献立名】 レーズンパン 牛乳 鶏肉のガーリック焼き
元気サラダ 卵とコーンのスープ



【ひとロメモ】

丸亀市内産のにんにくについて知ろう

(感謝の心)

にんにくは料理に少し入れるだけで味や香りにアクセントが付き、よりおいしく料理を仕上げるすることができます。給食でもパスタや炒め物など、様々な料理に使っています。

給食に使っているにんにくは全て丸亀市内で生産されたもので、生産者は鈴木茂昌さんと、内海千代子さんです。1年間で約180kgものにんにくを使いますが、お二人が育ててくれています。

今日の給食では、鶏肉のガーリック焼きににんにくを使っています。感謝の気持ちをもって、残さずいただきましょう。

令和6年 1月 16日(火) 第二学校給食センター

(献立名) 【幼小】きなこ揚げパン【中】コッペパン 牛乳
香川県産冬野菜のシチュー ブロッコリーサラダ 【中】ココアワッフル



【ひとロメモ】

揚げパンについて知ろう

(感謝の心)

みなさんのお父さんやお母さんが子どもの頃から給食の人気メニューに「あげパン」があげられていました。この「あげパン」、じつは学校給食が戦後再開された頃に東京都大田区で誕生しました。当時は、食べ物が不足し、給食は子どもたちの一番の楽しみでした。ある日、かぜで多くの子が学校を休みました。今は、きまりでできませんが、昔は休んだ子の家によく友だちが給食のパンを届けてくれたのです。でも、パンは置くとすぐ固くなってしまいます。「揚げてみようか。」調理員さんのひらめきが、あげパンの誕生につながりました。あげパンが生まれた陰には、調理の方々の温かい気持ちがあったのですね。

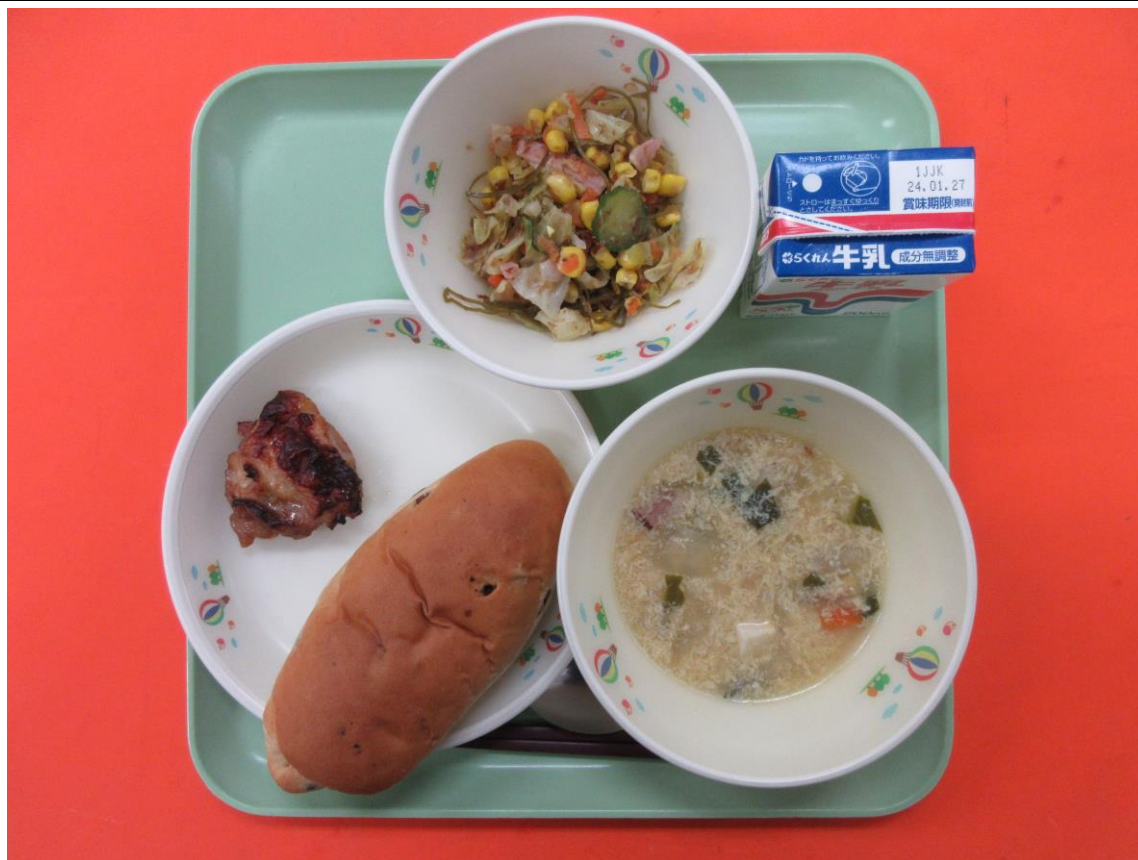
今日のきなこ揚げパンは、丸亀市第二学校給食センターの調理員さんがコッペパンを油で揚げたから1つずつ、きなこがまんべんなくつくように気をつけました。おいしく食べてください。

令和6年 1月16日(火)

飯山学校給食センター

【献立名】レーズンパン 牛乳
鶏肉のガーリック焼き 元気サラダ
卵とコーンのスープ

《今日の丸亀産の食材》
チンゲン菜、キャベツ



【ひとロメモ】

レーズンについて知ろう

(食文化) (食品を選択する能力)

今日のめあては、「レーズンについて知ろう」です。

今日の給食はレーズンパンですね。では、ここでクイズです。レーズンは何からできているのでしょうか？

- ①さくらんぼ ②ぶどう ③いちご
(5秒まつ)

正解は、②のぶどうです。レーズンとは、ぶどうを皮ごと乾燥させて作るドライフルーツの1種です。「干しぶどう」とも呼ばれ、種なしぶどうを天日または機械で乾燥させて作ります。そんなレーズンですが、干しいたけや切り干し大根と同様に栄養価が生の状態より高くなっています。貧血予防に効果的な鉄や体の水分調節をするカリウム、おなかの調子を整える食物繊維などが生のぶどうよりたくさん含まれています。

今日はレーズンをパンに練り込んだレーズンパンです。苦手な人もいるかもしれませんが、おいしくいただきます。