

令和6年 5月 10日(金) 中央学校給食センター

【献立名】 麦ご飯 牛乳 ししゃものカレー揚げ
小松菜のごまドレッシング和え 若竹汁



【ひとロメモ】

たけのこについて知ろう

(食文化)

「雨後のたけのこ」という言葉を聞いたことはありますか？たけのこはもともと成長が早いのですが、雨が降った後はさらに早くなります。1日に1m以上伸びることもあるそうです。

普通、植物が成長するところは、先端の一か所なのですが、竹は先端とそれぞれの節にたくさんあってそれらがいっせいに働き、下の節からぐんぐん伸びていくのです。

今日は香川県でとれたたけのこを使っています。ぐんぐん成長したたけのこの栄養をおいしくいただきます。

令和6年 5月 10日(金) 第二学校給食センター

(献立名) えんどうごはん 牛乳 鶏肉の照り焼き
五目サラダ 若竹汁 【小中】 さつまいもチップス



【ひとロメモ】

旬のグリンピースを味わおう

(食文化)

えんどうには、熟した豆を乾燥した「えんどう豆」と若いさやごと食べる「さやえんどう」、柔らかい豆を食べる「グリンピース」の3種類あり、さやえんどうとグリンピースは野菜の仲間になります。さやから取り出した生の「グリンピース」が手に入るのは、1年のうちほんの短い時期だけです。日本では、昔から季節の食べ物を取り入れて楽しむ伝統的な食文化があります。

今日のグリンピースは、丸亀市の農家の方が作ったものを使っています。新鮮なグリンピースをごはんと一緒に味わっていただきましょう。

令和 6年 5月 10日(金) 飯山学校給食センター

【献立名】 えんどうご飯 牛乳
ししやもの磯辺揚げ 小松菜のごまドレッシングあえ
若竹汁

《今日の丸亀産の食材》
グリーンピース、小松菜、チンゲン菜



【ひと口メモ】

えんどう豆

(感謝の心)

今日のめあては「旬のえんどう豆について知ろう」です。

えんどう豆は今が旬の野菜で、別名「グリーンピース」とも呼ばれます。皮がついたまま食べる「キヌサヤ」や「スナップエンドウ」などもえんどう豆の仲間です。小さくて丸い形がかわいらしいえんどう豆には、ミネラルやビタミン類が多くあり、疲れをとる働きがあります。小さなえんどう豆ですが、栄養たっぷりです。

今日のえんどう豆は丸亀市で育てられたものです。富熊小学校の2年生のみなさんが、給食のためにえんどう豆を1粒1粒ていねいにさやから取り出してくれました。

えんどう豆の生産者の方々と、調理に携わってくれた皆さんに感謝していただきましょう。