

令和4年 12月 8日(木) 中央学校給食センター

【献立名】 コッペパン(郡家小 飯野小は揚げパン) チョコ大豆バター(小・中)
牛乳 ボルシチ ごぼうサラダ



【ひとロメモ】

北欧の料理について知ろう

(食文化)

今日は、北欧の伝統的な家庭料理「ボルシチ」を紹介します。ボルシチは、肉と野菜、そして「ビーツ」という野菜を必ず入れて作ります。「ビーツ」とは「さとうだいこん」の仲間です。赤いカブのような見た目をしていて、ボルシチのスープの赤い色はこの「ビーツ」の赤色が溶け出したものです。

「ビーツ」は寒い地方で生産が盛んで、8月から9月に種まきをし、11月から12月ごろに収穫され、ちょうど今頃が旬になります。

おいしい時期のビーツを味わっていただきましょう。

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



【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。

令和4年 12月 8日(木) 飯山学校給食センター

【献立名】 コッペパン (飯北小: きなこ揚げパン)
(小中: チョコ大豆バター) 牛乳
ボルシチ ごぼうサラダ

《今日の丸亀産の食材》

きゅうり、ビーツ、
かぶ、キャベツ、じゃがいも



【ひとロメモ】

北欧料理について知ろう・ビーツについて

(感謝の心)(食文化)

今日のめあては、「北欧料理について知ろう・ビーツについて」です。

今日は、ロシア料理の伝統的な家庭料理「ボルシチ」を紹介します。5年生の中には、外国語の授業の中で学習した人もいるかもしれませんね。ボルシチには、肉と野菜、そして「ビーツ」という野菜を必ず入れて作ります。「ビーツ」とは「さとうだいこん」の仲間で赤いカブのような見た目をしています。ボルシチのスープの赤い色はこの「ビーツ」の赤色が溶け出したものなのです。「ビーツ」はカルシウムやマグネシウム、ビタミンが豊富に含まれているため、とても栄養価が高く、「飲む輸血」と言われています。

「ビーツ」は寒い地方で生産が盛んで、このあたりでは手に入らなかったのですが、今から5年前に、丸亀市飯山町内の農家さんがビーツを栽培してくれるようになったので、給食で使うことができるようになりました。

本格的な味わいのボルシチを、残さずいただきましょう。