

令和4年 12月 20日(火) 中央学校給食センター

【献立名】 コッペパン 牛乳 鶏肉のママレード焼き
ブロッコリーのごまドレッシング和え クラムチャウダー



【ひとロメモ】

ブロッコリーの生産について知ろう

(食文化)

ブロッコリーは昭和40年に香川県で栽培が始まり、今では香川県全域で生産されるようになりました。さらに、令和2年度の収穫量は全国3位となっています。

ブロッコリーを育てるのに適している気温は15～20度で、温暖な香川県では、秋から冬にかけての気候が合っているので、比較的育てやすい野菜になります。

ブロッコリーには、かぜの予防によいとされるビタミンCと、病気から体を守るカロテンやビタミンEがたくさん含まれています。また、香川県産の新鮮なブロッコリーは、茎まで柔らかく、おいしく食べることができます。

今日は、ブロッコリーをごまドレッシングで和えています。よく味わって食べましょう。

また、今日のコッペパンには、香川県産小麦「はるみずき」が使われています。よく味わって食べましょう。

令和4年 12月 20日(火) 第二学校給食センター

(献立名) コッペパン 牛乳 ささみのレモンソース煮
ポテトサラダ 冬野菜たっぷりスープ 【中】アーモンド小魚



【ひと口メモ】

香川県でとれた小麦を使ったパンを味わおう

(感謝の心)

今日のコッペパンは、香川県で栽培された小麦「はるみずき」と「さぬきの夢」を使って作ったパンです。

「さぬきの夢」を使ったパンは今までの給食でも登場していましたが、さぬきの夢の小麦粉だけでパンを作ることは難しいので、4割の小麦粉は外国産となっています。

そこで、香川県とJA香川県が連携して、パン用の県産「はるみずき」を試験栽培し、この秋に収穫したものを学校給食用のパンとしてためして焼いてみたところ、よい結果となったことから、12月の給食にさっそく、登場することになりました。

香川県でとれた小麦だけで使った、香川県生まれのパンの味はいかがですか？味わって食べてみてくださいね。

令和4年 12月 20日(火)

飯山学校給食センター

【献立名】 コッペパン 牛乳
鶏肉のママレード焼き クラムチャウダー
ブロッコリーのごまドレッシングあえ

《今日の丸亀産の食材》
にんにく セロリ パセリ
ブロッコリー チンゲン菜



【ひとロメモ】

ブロッコリーの生産について知ろう

(心身の健康)

今日のめあては、「ブロッコリーの生産について知ろう」です。

さて、ここでクイズです。ブロッコリーの生産者は何時からお仕事をしているのでしょうか。(5秒まつ)

正解は、朝の3時頃から始めています。

ブロッコリーの生産者は、市場に持っていく当日の朝3時~4時に収穫します。寒い時期は、ブロッコリーが凍ってしまわないように身を守るため、糖分を作り、甘くなります。配送は保冷車を使用し、鮮度・品質が良く保たれているようにしています。そのおかげで、香川県のブロッコリーは評価が高いのです。また、ブロッコリーは収穫まで100~160日、長いと180日ほどかかります。手間をかけて育ててくれているのが分かりますね。

今日は、そんなブロッコリーをごまドレッシングで味付けしています。生産者の方に感謝していただきましょう。