

令和4年 7月 14日(木) 中央学校給食センター

【献立名】 さぬきの夢パン 黒豆きなこクリーム(小・中) 牛乳
鶏肉とズッキーニのスープ煮 スパイシービーンズ 桃入りフルーツポンチ



【ひとロメモ】

旬の桃を味わおう

(感謝の心)

今日のフルーツポンチには、夏が旬の桃が入っています。この桃は、丸亀市飯山町でとれたものです。香川県は、日照時間の多さと降る雨の量が少ないことでおいしい桃がとれます。桃の出回り時期は、6月の末から8月の半ばまでと、ごく短い期間しか味わえない夏の代表的な果物です。

特に、丸亀市の飯山町と綾歌町でとれた桃は「飯南のもも」として人気があり、県外にもたくさん出荷されています。

桃の栽培で大変なことは、桃は傷みやすいので、丁寧に扱うことや鮮度がおちないように収穫したら、すぐに出荷場に持っていかなければいけないことだそうです。

地元の生産者の方に感謝して、瀬戸内の太陽をいっぱいあびた桃をおいしくいただきますよう。

令和4年 7月 14日(木) 第二学校給食センター

(献立名) コッペパン 牛乳 チリコンカン
マカロニサラダ すいか



【ひとロメモ】

すいかの栄養について知ろう

(健康の重要性)

スイカは英語で、water melon (ウォーター メロン) といいます。日本語で「水」と「メロン」を合わせた言葉です。

名前のおり、すいかは90%が水分です。そのほかにも体に吸収されやすいブドウ糖やミネラルをたくさん含んでいるので、夏場の水分や栄養補給として大切な食べ物とされてきました。

旬のすいかを食べて水分や栄養をとり、夏の暑さから体を守りましょう。

令和4年 7月 14日(木) 飯山学校給食センター

【献立名】 さぬきの夢パン (小中:黒豆きなこクリーム)
牛乳 鶏肉とズッキーニのスープ煮
スパイシービーンズ 桃入りフルーツポンチ

《今日の丸亀産の食材》
キャベツ、小松菜、じゃがいも、
ズッキーニ、桃



【ひとロメモ】

旬の桃を味わおう

(感謝の心)

今日のめあては、「旬の桃を味わおう」です。

今日の鶏肉とズッキーニのスープ煮のズッキーニとフルーツポンチの桃は、丸亀市でとれたものを使っています。今が旬の食材を感謝していただきましょう。

特に桃は、丸亀市の特産品としても有名です。香川県は、日照時間の多さと降る雨の量が少ないことで古くから良質な桃の産地です。桃の出回り時期は、6月の末から8月の半ばまでと、ごく短い期間しかあじわえない夏の代表的なくだものです。丸亀市の飯山町と綾歌町は、「飯南の桃」として人気があり、県外にもたくさん出荷されています。

桃の栽培で大変なことは、桃は傷みやすいので、やさしく扱うことや鮮度がおちないうちに収穫したらすぐに出荷場を持っていかなければいけないことだそうです。

地元の生産者に感謝にして、瀬戸内の太陽をいっぱいあびた桃をおいしくいただきますよう。