

令和4年 4月 7日(木) 中央学校給食センター

【献立名】 コッペパン 牛乳 うずら卵とチンゲン菜のクリーム煮
フレンチサラダ はっさく



【ひとロメモ】

旬のはっさくについて知ろう

(食文化)

今日の給食のはっさくは、丸亀市で栽培されているものです。最もおいしく食べられる完熟のものが、3月から4月中旬ぐらいまでと言われており、今が一番おいしい時期です。

はっさくは日本が原産のみかんで、江戸時代の終わりごろに広島県因島市田熊町の浄土寺というお寺で原木が発見されたそうです。皮が厚く、中の袋もしっかりとしているので、むかないと食べられません。果肉は歯ごたえがあり、ちょうど良い甘さと酸味、少しの苦味もあり、特徴的な味わいです。

はっさくにはビタミンCが豊富に含まれており、風邪予防に効果があります。また酸味のもとであるクエン酸は、疲労回復と血液をきれいにしてくれます。

完熟の美味しいはっさくなので、ぜひ、上手にむいて食べましょう！

令和4年 4月 7日(木) 第二学校給食センター

(献立名) 米粉パン 牛乳 ひじきバーグ フレンチサラダ
ABCスープ はっさく キャンディチーズ



【ひとロメモ】

旬のはっさくについて知ろう

(食文化)

今日の給食のはっさくは、丸亀市内で栽培されているものです。最もおいしく食べられる完熟のものが、3月から4月中旬ぐらいまでと言われており、今が一番おいしい時期です。

はっさくは日本が原産のミカンで、江戸時代末期に広島県 因島市 田熊町の浄土寺で原木が発見されたそうです。皮が厚く、中の袋もしっかりとしているので剥かないと食べられません。

はっさくにはビタミンCが豊富に含まれています。また酸味のもとであるクエン酸は、疲労回復と血液をきれいにする働きがあります。

丸亀でとれた旬の「はっさく」を上手にむいて食べましょう。

【献立名】 コッペパン

牛乳 うずら卵とチンゲン菜のクリーム煮
フレンチサラダ はっさく

《今日の丸亀産の食材》
キャベツ、チンゲン菜、
はっさく



【ひとロメモ】

丸亀市産はっさく

(食文化)

今日のめあては「丸亀市産のはっさくについて知ろう」です。

今日の給食についているはっさくは、丸亀市内で栽培されているものです。丸亀市綾歌町大原地区の「丸龍ハッサク」は大玉できめ細かく、味わいがよいため人気です。最もおいしく食べられる完熟のものが、3月から4月中旬ぐらいまでと言われており、今が一番おいしい時期です。

はっさくは日本が原産のみかんで、江戸時代末期に広島県因島市田熊町の浄土寺で原木が発見されたそうです。皮が厚く、中の袋もしっかりとしているので剥かないと食べられません。果肉は歯ごたえがあり、適度な甘さと酸味を持っています。少し苦味もあり、特徴的な味わいがあります。

はっさくにはビタミンCが豊富に含まれており、風邪予防に効果があります。また酸味のもとであるクエン酸は、疲労回復と血液をきれいにする働きがあります。完熟の美味しいはっさくなので、ぜひ、上手にむいて食べましょう。