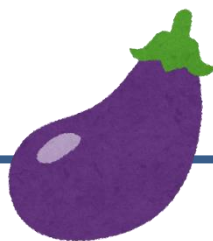


きょう きゅうしょくひとくち 9/15(火)今日の給食一口メモ

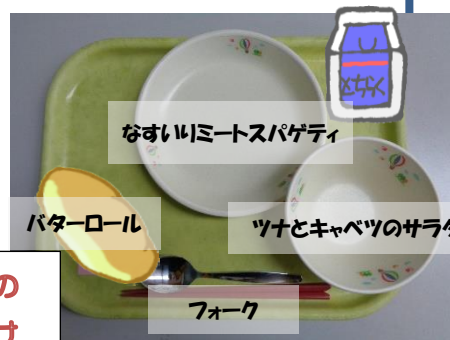
きょう 今日のひとつちメモは、ちさんちしょうしょくざい「地産地消食材なす」についてです。

「なす」はしゅうかく じき によつてよびながちががつ しゅうかく なつ「なす」は収穫する時期によって呼び名が違い、6月から収穫されたものを「夏なす」、9月以降に収穫されたものを「秋なす」と言います。夏なすは強い日光を浴びることで、かわ あつ み つ た ごた えのあるなすになります。秋なすはひる よる おん ど さ ひ 皮が厚く実の詰まった食べ応えのあるなすになります。秋なすは昼と夜との温度差が非常に大きいため、やわらかくてみずみずしい甘味のあるなすに成長します。

はいぜんしつ まえ のうか むまお きじ 配膳室の前になす農家の沼尾さんのインタビュー記事を
けいじ むまお す た かた なん 掲示しました。沼尾さんの好きななすの食べ方は何でしょうか？
ぜひポスターをかくにん 確認してみてください。



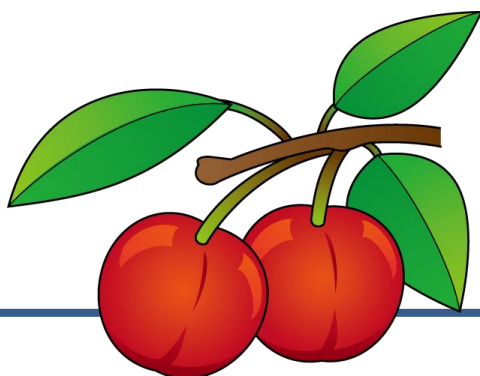
きょうの
もりつけ



きょう きゅうしょくひとくち 9/16(水)今日の給食一口メモ

きょう 今日のひとつちメモは、「アセロラ」についてです。

アセロラゼリーに使われているアセロラは、サクランボに似ている赤い果物です。
ブラジルやベトナムでつくられています。実は作られている場所によって味にも違いがあります。ブラジル産はすっぱいものが多い、ベトナム産はあまいものが多いそうです。
きょう 今日のアセロラゼリーはあまいでしょうか？すっぱいでしょうか？味わって食べましょう。



きょうの
もりつけ

