



献立だより

令和6年度

4/10(水) 献立紹介

- ・ロールパン
- ・ハンバーグ、ポイルキャベツ
- ・揚げじゃがとウィンナーのマスタード炒め
- ・青りんごゼリー
- ・コンソメスープ



「青りんごゼリー」
赤りんごと青りんごは、赤色素の「アントシアニン」を持っているかどうかで決まります。赤いりんごも若いうちは緑色をしています。成長につれて日光を浴び、「アントシアニン」が増えて赤く色づくのに対し、青りんごは「アントシアニン」を持っていないため、しっかり成熟しても緑色のままなのです。



4/30(火) 献立紹介

- ・カレーライス
- ・トンカツ
- ・フレンチサラダ
- ・パン缶



「トンカツ」
給食のトンカツは三元豚のロースカツを使用しています。スーパーや飲食店でよく見かける「三元豚」という言葉、これは「さんげんとん」と読み、よりおいしく良い品質の豚肉を作るために、3種類の品種の豚を掛け合わせ食用に飼育された豚のことを言います。様々な豚の特徴を併せ持ち、良質な肉を安定して生産できるよう工夫して生まれた豚なのです。