

食育ニュース

11月27日(水)

ぎゅうにゅう
牛乳

副菜皿

ようなし
洋梨(ラフランス)

ドレッシングを
まぜましょう。

飯椀

深皿

パンプキンサラダ

カレーバターライス

チキンクリームソース

今日は旬のラフランスがデザートです。ラフランスは、
 現在日本で作られる洋梨の中で最も沢山作られている品種
 です。本場のフランスでは、手間がかかりすぎると敬遠され、ほとんど栽培さ
 れなくなってしまったようです。しかし、果肉はジューシーで柔らかく、甘
 さと芳醇な香りがあり、洋梨の最高峰とされています。産地は山形県が有
 名で、全国の8割近くを生産しています。追熟が必要な果
 物で、収穫されてから2週間から1カ月後が食べ頃です。



給食室の様子

今日はカットが大変な
食材が多くありまし
た。



かぼちゃは、丸の
ままだととても固
いので、切るのに
苦労します。食べ
やすいよう大き
さを揃えて慎重
にカット。

ラフランスは、ほかの果物と
ちがってやわらかいため、カ
ットに時間がかかります。

