

食育ニュース

12月6日(金)

ぎゅうにゅう
牛乳

副菜皿

りんごといちご

ドリンクを
まぜましょう。

深皿

スパゲティー海^{うみ さち}の幸ソース

シーザーサラダ

飯椀

いちごが最もお店に並ぶのは、12月～2月にかけてですが、
本来の旬^{しゅん}は3月～5月頃の春です。消費者の早く食べたい、使

たいというニーズ^{ニーズ}に応えるため、農家の方の努力でハウス栽培や品種改良^{ひんしゅがいりょう}がなされ、
どんどん早くなってきました。今ではほとんどのいちごが時期を早めて栽培されてい
ます。この食べている部分、実は果実ではないという事を知っていますか？この部

分は発達した花の一部で、本当の果実はその周りにあるゴマのような粒^{つぶつぶ}々です。

給食室の様子

40分以上炒めたあめ色玉ねぎがミートソースのコクを生みます。また、大豆を加えることで栄養価を高めています。

クルトン作り

