

# 食育ニュース

10月8日(金)

巨峰は**2粒ずつ**

飯碗

なし なんすい きよほう  
梨(南水)と巨峰

ぎゅうにゅう  
牛乳

深皿

平皿

とりだんご  
鶏団子とかぶのクリームシチュー

ヤリイカとツナのピラフ

## クイズ

「<sup>きよほう</sup>巨峰」という**名前の由来**は、次のうちどれでしょうか？

- ①粒の大きいぶどうだから
- ②日本一の山「富士山」からとった
- ③山のいただきで育つから

(答えは一番下に記載)



おいしい<sup>きよほう</sup>巨峰の見分け方は、<sup>じく</sup>軸が太いこと、<sup>つぶ</sup>粒が丸くて、大きさがそろっていること、表面がうっすら白くなっていることです。

ちなみに<sup>かじゅえん</sup>果樹園では、<sup>ひとふさ</sup>一房を30粒から35粒程度に調整し、重さが400g~450gになるように作られるそうです。

## 給食室の様子



鶏ひき肉に、塩・こしょう・しょうが・豆腐を混ぜてよく練り、団子にしてシチューに加えました。



ヤリイカ・ツナのほか、具たくさんに仕上げたピラフです。

クイズの答え…② 巨峰は静岡県で開発され、開発所から見える富士山にちなんで名づけられました。