

9月16日(水)給食通信



- ・ミルクパン
- ・チリコンカン
- ・マカロニサラダ
- ・梨(二十世紀)
- ・牛乳

「特別栽培」といって、
農薬を50%以下にして
育てられています。

今日のデザートは秋が旬の果物のなしです。なしは、シャキシャキとした歯ごたえが特徴です。この歯ごたえの正体は「石細胞」とよばれている食物繊維で、おなかのそうじをするはたらきがあります。今日は、長野県産の「二十世紀」という品種です。このなしの品種の歴史は古く、明治時代に栽培が始まっています。そして、「二十世紀」という名前には「二十世紀を代表する品種になってほしい」という意味が込められています。甘みの中にさわやかな酸味を持ち、やわらかな果肉は果汁を多く含んでいます。