

5月 9日（金）今日の盛り付け

大皿：大豆とひき肉の
小判焼き
ハムと小松菜のからし和え

大碗：グリーンピースご飯

小碗：豆腐とわかめの
かきたま汁

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】 今日の給食は和食です。

グリーンピース



缶詰^{かんづめ}や冷凍食品^{れいとう}のおかげで1年中手に入る印象が強いグリーンピースですが、旬^{しゅん}は春先の3月～5月頃にかけての間です。苦手な人にとっては青臭い^{あおくさ}というイメージが強いグリーンピースですが、旬のものになると青臭さは減り、甘さや風味がより豊かになります。今日のグリーンピースごはんは、さやから剥^むいた生のグリーンピースを使っています。今日は6組がさや剥きをしてくれました。今の時期にしか食べられない甘みを味わいながら食べましょう。

グリーンピースはえんどう豆^{みせいじゆく}の実を未成熟^{みせいじゆく}な段階^{しゆうかく}で収穫^{しゆうかく}したものです。若い芽^めは「豆苗^{とうみょう}」、さやがやわらかく実が小さいうちに収穫^{しゆうかく}すれば「さやえんどう」、実が成長^{みじゆく}し、まだ未熟^{みじゆく}なうちに収穫^{しゆうかく}すれば「グリーンピース」、完全に熟^{わがし}したあとは和菓子^{わがし}の原材料^{せいじゆくだんかい}となる「えんどう豆」と成熟^{せいじゆくだんかい}段階^{せいじゆくだんかい}に合わせて4つの食べ方^{せいじゆくだんかい}のある野菜^{せいじゆくだんかい}です。

グリーンピースは日本全国で生産^{せいさん}されています。その中でも最も多くのグリーンピースを生産^{せいさん}しているのは和歌山^{わかやまけん}県^{けん}で、年間2000トン以上ものグリーンピースが出荷^{しゆつか}されています。

今日の給食も残さず食べましょう(^_^)

