

# 9月 2日（月）今日の盛り付け

大皿：チキンとえびの  
クリームライス

大碗：ぶどう寒天ポンチ

小碗：ポテトの  
ハニーサラダ

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】 今日の給食は洋食です。

## ぶどう

ぶどうの<sup>ひょうめん</sup>表面<sup>しろ</sup>についている<sup>こな</sup>白い粉<sup>じゆく</sup>、これは<sup>しんせん</sup>熟<sup>かじつ</sup>した新鮮な果実<sup>み</sup>によく見られる<sup>もの</sup>物<sup>かじつ</sup>で、果実<sup>しぜん</sup>から自然<sup>ぶんびつ</sup>に分泌<sup>てんねんぶつしつ</sup>されている天然物質<sup>よ</sup>です。ブルームと呼ばれています。<sup>さん</sup>オレアノール酸<sup>ちょうさ</sup>、長鎖<sup>みず</sup>アルコール<sup>と</sup>などといった水<sup>ぶっしつ</sup>に溶け<sup>ふく</sup>にくい物質<sup>か</sup>が含まれており、果皮<sup>ひょうめん</sup>の表面<sup>けっしょうか</sup>に結晶化<sup>か</sup>しているため果皮<sup>か</sup>の表面<sup>ひょうめん</sup>が白く見えます。水<sup>み</sup>をはじいたり、病気<sup>びょうき</sup>や乾燥<sup>かんそう</sup>などから果実<sup>かじつ</sup>を保護<sup>ほ</sup>する働き<sup>はたら</sup>があると考<sup>かんが</sup>えられています。ぶどう<sup>じしん</sup>自身の水分<sup>すいぶん</sup>を保護<sup>ほ</sup>し新鮮<sup>しんせん</sup>さを保<sup>たも</sup>つ働き<sup>はたら</sup>があるので、この粉<sup>こな</sup>がまんべなく付<sup>つ</sup>いているぶどうは鮮度<sup>せんど</sup>が良い証<sup>よ</sup>拠<sup>しょうこ</sup>です。食<sup>た</sup>べる直<sup>ちやくぜん</sup>前<sup>あら</sup>まで洗<sup>なが</sup>い流<sup>お</sup>さずに置<sup>お</sup>いておきましょう。また、この粉<sup>こな</sup>は無<sup>むがい</sup>害<sup>た</sup>なので、食<sup>た</sup>べても大丈夫<sup>だいじゆう</sup>です。

今日はぶどうジュースでぶどう寒天ポンチを作りました。  
ぶどうの旬は7月から11月です。

今日から2学期の給食が始まります。しっかり栄養を  
と摂り、生活リズムを整えて体調を崩さないように心がけ  
ましょう。

今日の給食も残さず食べましょう(^\_^)

