

9月 3日（水）今日の盛り付け

大皿：バターライス
えびチキントマトソース

大碗：ぶどう寒天ポンチ

小碗：ポテトとアーモンド
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

ぶどうの旬は7月から11月です。

ぶどうの表面についている白い粉、これは熟した新鮮な果実によく見られるもので、果実から自然に分泌されている天然物質です。ブルームと呼ばれています。オレオノール酸、長鎖アルコールなどといった水に溶けにくい物質が含まれており、果皮の表面に結晶化しているため果皮の表面が白く見えます。水をはじいたり、病気や乾燥などから果実を保護する働きがあると考えられています。ぶどう自身の水分を保護し新鮮さを保つ働きがあるので、この粉がまんべんなく付いているぶどうは鮮度が良い証拠です。食べる直前まで洗い流さずに置いておきましょう。また、この粉は無害なので、食べても大丈夫です。

今日はぶどうジュースでぶどう寒天ポンチを作っています。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪

