

5月 28日 (木) 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

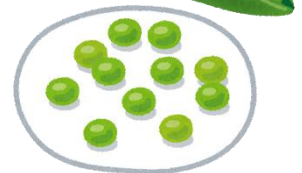
小碗：豆腐とわかめの
かきたま汁

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^{みせいじゅく}の実を未成熟な段階^{しゅうかく}で収穫したものです。若い芽は「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^{しゅうかく}すれば「さやえんどう」、実が成長し、まだ未熟^{みじゅく}なうちに収穫^{しゅうかく}すれば「グリーンピース」、完全に熟したあとは和菓子^{わがし}の原材料となる「えんどう豆^{せいじゅくだんかい}」と成熟段階^{せいじゅくだんかい}に合わせて4つの食べ方のある野菜です。

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しているのは和歌山県^{わかやまけん}で、年間2000トン以上ものグリーンピースが出荷^{しゅっか}されています。

今日の給食も残さず食べましょう(^_^♪

