

5月 21日（火）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^{あおくさ}い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^{みせいじゆく}の実を未成熟な段階で収穫^{しゆうかく}したものだということは知っていますか？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^{せいじゆくだんかい}」と成熟段階^{せいじゆくだんかい}に合わせて4つの食べ方が楽しめる野菜です。

グリーンピースは北海道^{ほっかいどう}から鹿児島^{かごしま}まで、日本の各地^{せいさん}で生産されています。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^{わかやまけん}県で、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。この数値は国内生産^{こくないせいさん}第2位の鹿児島^{かごしまけん}県の約2倍の生産量にあたり、国産グリーンピースの約半分が和歌山県産になる計算です。

今日の給食も残さず食べましょう(^_^)