

1月 8日 (水) 今日の盛り付け

大皿：えびとあさりの
クリームライス

大碗：五目中華スープ

小碗：ひよこ豆のサラダ

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】 今日の給食は洋食です。 フルーツポンチ



フルーツポンチは、ポンチ酒（パンチ酒）と果汁を混ぜたものにカットフルーツを入れたデザート料理です。給食ではシロップにフルーツや寒天を入れてつくることが多いです。フルーツポンチの原型は「パンチ（ポンチ）」と呼ばれていました。日本に伝わってきたのは江戸時代で、オランダ商船などを通じて伝わったとされています。当時はオランダ語の「pon s」からポンスと呼ばれ、あとに酒だけではなく酸味のある果汁のことを指すようになりました。「ポン酢」の語源になったといわれています。明治時代になると、英語の「punch」から音訳で「ポンチ」や「ポンチ酒」といったたそうです。

20世紀初頭に日本初のフルーツパーラーとして開業した銀座千疋屋で「フルーツポンチ」が提供されました。この「フルーツポンチ」は、果物を多く入れて、特注のステムの長いグラスを使っていました。「パンチ」ではなく「ポンチ」としたのは、当時流行した風刺絵のポンチ絵を意識してのことだと言われています。

今日と明日のごはんには「コシヒカリ」という種類のお米を使っています。香りがよく、甘みがしっかりしているのが特徴です。ぜひごはんの味の違いも味わって食べてみてください。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪