【９月１８日】食育の日給食

麦ごはん・とり肉の梅ジャムソースかけ・千草あえ・豆乳汁・ぶどうゼリー



この日は食育の日給食でした。

鶏肉の梅ジャムソースがけには、山梨県で採れた甲州小梅という梅が使われています。甲州小梅は、山梨県を代表する小さな梅で、１粒４から６グラムほどです。種が小さく、果肉が厚いという特徴があります。江戸時代から作られており、毎年５月下旬から６月中旬にかけて収穫され、梅干しや梅酒、梅ジャムなどに加工されます。甘酸っぱいソースはとり肉との相性がバッチリです。よく味わって食べてもらえたでしょうか。