

今日の給食&ちょこっとニュース

令和6年10月15日

今日のメニュー

ごはん、肉豆腐、キャベツとひじきの炒め物、ぶどうゼリー、牛乳



今日の食材紹介とクイズ(栄養教諭の先生より)

今日は「ぶどうゼリー」の紹介とクイズをします。ではさっそくですが、クイズです。

日本ではそのまま食べることが多いぶどうですが、世界中で作られるぶどうの約80%は何に加工されるでしょう？

- ① ワイン ② レーズン ③ ジュース

正解は①のワインでした。

ぶどうは糖度（とうど）が高く、皮には自然の酵母（こうぼ）がついているため、つぶしただけで発酵（はっこう）し、お酒（ワイン）を作ることができます。そのため、ワイン用のぶどうの栽培が世界中で盛んです。品種も多く、広い地域で気候に合ったぶどうを栽培することができます。

今日も宮津の自然や農家さん、おいしく作ってくださる調理員さんに感謝していただきましょう。

〈ちょこっとニュース〉 漁連・まごころ市見学(魚・魚・魚！レジ体験！)、ブックトーク

