

秋本番となりました。スポーツの秋、読書の秋、芸術の秋、そして食欲の秋！何をするのにも良い季節ですね。
 お店にはおいしい秋の味覚が並んでいます。給食でも、「かがわ印給食ウィーク」を中心に香川県産の食材がたくさん登場します。

☆シーズンスタート！香川のキウイフルーツ☆

香川県では、キウイフルーツの新品種育成に力を入れています。他県では育種を行っているところは少なく、全国で出回るキウイフルーツは従来品種である「ハイワード」がほとんどだそうです。

香川県では、農業試験場を中心に育種がすすめられており、個性豊かなオリジナル品種が品種登録されています。その中から、給食にも登場する3品種を紹介します。

香緑（こうりょく）

品種登録：1987年
 形：たわら型
 果肉の色：鮮やかな濃い緑色
 特徴：酸味が少なく、さわやかな風味。
 果肉の色と、香川県の豊かな緑のイメージから名前がつけられた。
 出回り時期：11月中旬～3月中旬

12月の給食に登場！

最新品種の「さぬきエメラルド」がたぐいま品種登録出願中！数年後から市場に出回る見込みです。楽しみですね♡

さぬきゴールド

品種登録：2005年
 果肉の色：濃い黄色
 大きさ：世界最大級！大きいものは約200gで、りんごと同じくらい。
 特徴：風味豊かで、たっぷりの果汁とメロンのような食感。ビタミンCは一般的なキウイフルーツの約3倍！
 出回り時期：10月～11月

10月の給食に登場！

さぬきキウイっこ

品種登録：2014年
 果肉の色：黄色、黄緑、緑、どんな色かは食べてみてのお楽しみ！
 特徴：何ととっても小さいことが特徴。表面は毛がないので食べやすい。キウイ特有の刺激が少ない。
 出回り時期：11月～2月

11月の給食に登場！

今月のかがわ印給食ウィーク

- 11日：オリーブ豚の香り揚げ
- 15日：小いわしの赤しそ揚げ
- 16日：県産トマトのミネストローネ
- 17日：はまちの塩焼き
- 18日：さぬきゴールド

調理スタッフを紹介します♪



松井さん

いつも冷静に、テキパキと仕事をこなすしっかり者。3児の母でもあり、料理が大好き。家でも給食メニューを作り、家族に喜ばれています。

これからもおいしい給食を届けられるよう、がんばります！

好きな給食：わかめごはん
 ココアビーンズ

趣味：映画鑑賞

毎月1人、スタッフを紹介しています。

おすすめレシピ

～じゃがいもの和風サラダ～

＜材料（4人分）＞

じゃがいも 160g

ゆで塩 適量

ハム 20g

きゅうり 100g

にんじん 20g

コーン 30g

かつおぶし 2g

A 砂糖 大さじ1/2

酢 大さじ1/2

しょうゆ 小さじ1強

油 小さじ1

＜作り方＞

- ①じゃがいも、ハム、きゅうり、にんじんは食べやすい大きさに切る。
- ②じゃがいもはゆで塩を加えた湯でゆで、やわらかくなったらざるに上げて冷ます。
- ③にんじんはゆでて冷ます。
- ④Aの材料をよく混ぜてドレッシングを作る。
- ⑤じゃがいも、ハム、野菜、かつおぶしを④のドレッシングで和える。

かつお節が入った和風のサラダ。じゃがいもは塩ゆですると味なじみが良くなります。ポテトサラダが苦手な人にもおすすめのサラダです。