

10月12日(金)

今日の給食

★今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
ぶたにく	埼玉・群馬
にんにく	青森
しょうが	高知
にんじん	北海道
たまねぎ	北海道
たけのこ	熊本
キャベツ	長野
ピーマン	茨城
もやし	栃木
だいこん	青森
こまつな	埼玉
ほししいたけ	大分・鹿児島

今日の給食は「回鍋肉丼」に「ごまドレサラダ」と「フルーツポンチ」の中華メニューです。

シロップの中に果物や寒天がいっぱい入っていて、ひんやり甘く、給食でも人気のあるデザート「フルーツポンチ」。

みなさんが何気なく食べているこの「フルーツポンチ」ですが、名前の由来について考えたことはありますか？

『フルーツ』は“果物”という意味があるのはわかりますが、では、『ポンチ』って何だろう??と疑問に思う人もいるのではないのでしょうか。もともと「フルーツポンチ」はカクテル(お酒)の“パンチ”中に果物を入れたものであり、時代が経つと共にアルコールが入っていないシロップに果物を入れたものが「フルーツポンチ」と呼ばれるようになったそうです。ちなみに『ポンチ』とは、アラックというお酒に、砂糖・レモン果樹・水・紅茶を加えたカクテル“パンチ”が語源だそうです。今日も気温があまり上がらないので、しっかりと食べて、風邪を引かないよう気を付けましょう😊