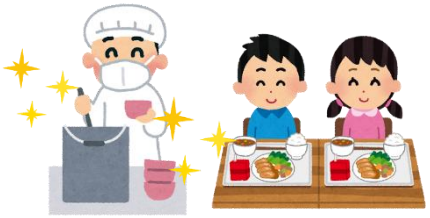
給食メモ No.8-31

A は 10 月 9 日(金)　B は 10 月 6 日(火) の



給食センターからのお知らせです！



給食の時間に使ってください

ぶどう(旅路) について



新メニュー「ぶどう(旅路)」！



今年も、「ぶどう」を提供します♪♪（ひとり 4粒に増やしました！）

今回提供する「ぶどう」は、余市町で収穫され、今が旬の「旅路」という品種です。

「旅路」はかつて「紅塩谷」と呼ばれ、自然に育っていたり、栽培されたりしており、小樽市塩谷地区が発祥のぶどうです。現在は余市町や仁木町で主に栽培されています。

～「旅路」の特徴～

- 皮の色が赤紫色でしま模様がある。
- 果肉は柔らかく、みずみずしい。
- 強い甘みと、強い香り。
- 種がない。



～「ぶどう」の食べ方～



皮を手で持ち、果肉だけを押し出して果汁と一緒に食べる方法や皮ごと食べる方法があります。

（皮が気になる人は取り除いて食べても大丈夫です。）

<u>ツルっとしているので気を付けて食べてください。</u>

ぶどうは調理員さんが１粒１粒、茎を少しだけ残しながら、はさみで切り離しています！　（昨年の様子です➡）



新メニュー「かぼちゃパン(ねじり)」

パンの生地にかぼちゃパウダーが練りこまれたふんわり甘いパンです。味わって食べてみてくださいね★