

平成 29 年 4 月 7 日 (金)

中央学校給食センター

【献立名】 春の香り寿司 牛乳 かぼちゃのてんぷら
キャベツのしらすあえ すまし汁



【ひとロメモ】

「春の香り寿司」を味わおう

(食事と文化)

香川県は、昔から雨が少なく、「ひでり」の多い地域で、お米があまりとれませんでした。そのため、お米で作る「おすし」は、春や秋のお祭りやお祝い事などの「ハレの日」のごちそうでした。地域によって「ちらしずし」、「ばらずし」、「かきませずし」とも呼ばれ、香川県の郷土料理の一つです。おすしの具には、その季節にその地域でとれる旬の食べ物を入れて、季節感を出す工夫がされてきました。今日の「おすし」の中には、春が旬の「葉ごぼう」が入っています。根も茎も食べることができる、香川県の代表的な野菜で、丸亀市の農家の方が今日のために育ててくれたものを使っています。春の香りを楽しみながら食べてください。



平成 29 年 4 月 7 日 (金) 第二学校給食センター

【献立名】

春の香りずし&錦糸卵 牛乳 かぼちゃの天ぷら チンゲンサイのおひたし すまし汁



【ひと口メモ】

葉ごぼう

葉ごぼうは、根の部分だけでなく、茎や葉の部分も一緒に食べることが出来る郷土野菜の代表です。そのため、昔から香川県では好んで食べられており、「春を告げる野菜」ともいられています。

歯ざわりの良さはもちろんのこと、食物繊維が豊富で、カルシウムや鉄など、成長期のわたし達の体に必要な栄養素もふくまれています。

今日の給食では、春の香りずしに葉ごぼうが入っており、今だけの季節の味を楽しめます。



平成29年 4月 7日(金)

飯山学校給食センター

【献立名】

春の香り寿司 牛乳 かぼちやのかき揚げ
キャベツのしらすあえ すまし汁

《今日の丸亀産の食材》

キャベツ・葉ごぼう・人参・ねぎ



【ひと口メモ】

春をよぶ野菜「葉ごぼう」

ごぼうといえば、茶色く細長い根を想像しますが、葉ごぼうは短い根に長い茎、大きな葉がついています。茎の部分も食べられ、さわやかな香りと特有の歯ざわりが特徴です。

今日は丸亀市産の葉ごぼうを使っています。根も茎も繊維質が柔らかい香川県自慢の伝統野菜です。

今日の給食では、春の香り寿司に入っています。味わっていただきましょう。

