

平成 29 年 5 月 8 日 (月)

中央学校給食センター

【献立名】 チキンライス 牛乳 オニオンスープ
ごぼうとちくわのサラダ ヨーグルト



【ひとロメモ】

たまねぎについて知ろう

(勤労と感謝)

たまねぎは、給食での登場回数がとても多いですね。

たまねぎは、香川県内でも多く栽培されていて、4月から6月に収穫されます。丸亀市も主な産地となっています。

収穫したあと、乾燥させて出荷前に、布できれいに掃除した「みがきたまねぎ」は、とても品質がよく全国的に有名です。

たまねぎには、血液をサラサラにする効果があり、生活習慣病を予防できる野菜として、注目をあびています。

今日は中央学校給食センターに約300キロ、個数にすると2000個のたまねぎが届きました。これからの時期は、丸亀市内でとれた甘い新たまねぎをたくさん使うので、味わって食べてくださいね。

平成 29 年 5 月 8 日 (月) 第二学校給食センター

【献立名】

麦ご飯 あじつけのり 牛乳 さばの南部焼き
小松菜のゴマドレッシングあえ 月菜汁



【ひとロメモ】

月菜汁について



5月3日・4日は丸亀のお城まつりでしたね。丸亀城と月菜汁には深い関係があります。

平成11年に旧丸亀市では、市制100周年を迎え、それを記念して歌手のさだまさしさん作詞作曲により「城のある町」という歌が作られました。「月菜汁」はその歌の中で、「秋は月見の天守閣 ふと暖をとるや月菜汁」と歌われていますが、当時「月菜汁」は実在せず、その後、旧丸亀市の市民グループによって創作されたのがはじまりです。現在では、汁物の中に月にみたてた団子やうずら卵、里芋などの丸いものと、菜を表現する野菜をいれるという内容で、丸亀市の新しい郷土料理として市民に親しまれています。今回は「うずら卵」を月にみたてて、菜は「ねぎ」を使用しています。

平成 29 年 5 月 8 日 (月)

飯山学校給食センター

【献立名】

チキンライス 牛乳 ごぼうとちくわのサラダ
オニオンスープ ヨーグルト

《今日の丸亀産の食材》

チンゲンサイ・たまねぎ・キャベツ



【ひとロメモ】

心が豊かになる食事をしよう！

ひとりで食事をすると何だかつまらない気持ちになりますが、友達や家族といっしょに食べていると、料理がよりおいしく感じる場合があります。それは、楽しくお話したり、相手のことを考えたりして、気持ちの良い雰囲気です。楽しく食べると、食事がおいしいだけでなく心も豊かになってきます。

いっしょに食べている人と楽しく食事することも大切な食事マナーのひとつなのです。

