

平成 29 年 6 月 30 日 (金)

中央学校給食センター

【献立名】 たこめし 牛乳 ちくわの磯辺あげ もやしの甘酢あえ
夏の月菜汁 キャンディチーズ



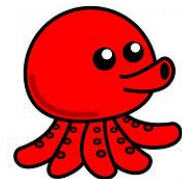
【ひとロメモ】

郷土料理たこめしを知ろう

(食事と文化)

今日は夏の瀬戸内海でよくとれる「たこ」を使った香川県の郷土料理「たこめし」が登場します。

香川県は瀬戸内海に面しており、いろいろな種類の魚を取ることができます。その中でも、たこはたくさんとれ、よい値段で売れることから重要な海産物のひとつとなっています。そのため、たこが卵を産む時期には、たこをとらないように禁漁にし、親だこの放流や小さいたこは逃がすなどして資源管理にも積極的に取り組んでいます。瀬戸内海の恵みに感謝していただきましょう。



平成 29 年 6 月 30 日 (金) 第二学校給食センター

【献立名】

麦ごはん 牛乳 なす入りマーボー豆腐 中華サラダ
ミニトマト 青りんごゼリー



【ひと口メモ】

豆腐について



豆腐は、体をつくる材料となるたんぱく質を多く含む食品で消化吸収に優れています。

ところで豆腐は1丁、2丁と「丁」で数えますが、なぜ丁というのでしょうか。昔は豆腐の大きさは地域によってさまざまだったことから、決まった重さや大きさを表すものではない丁という単位が使われるようになったようです。

では豆腐1丁は何gでしょうか？豆腐1丁は、東京都周辺では300～350gが多く、地方になると350g～400g、沖縄県では約1kgが一般的な大きさになるようです。豆腐と旬のなすを使った「なす入りマーボー豆腐」を味わって食べてください。

平成 29 年 6 月 30 日 (金)

飯山学校給食センター

【献立名】

たこめし 牛乳 ちくわの磯辺あげ
もやしの甘酢あえ 月菜汁 キャンディチーズ

《今日の丸亀産の食材》

葉ねぎ・きゅうり・玉ねぎ・チンゲンサイ



【ひとロメモ】

「月菜汁」と「たこめし」について



「月菜汁」は丸亀市制100周年を記念して作られた「城のある町」という歌から生まれた新しい郷土料理です。せっかく歌に登場するのだからと作られました。名前の通り、月に例えた丸いものと、菜っ葉の野菜を使います。今日は月をうずらの卵、菜をチンゲン菜と葉ねぎであらわしています。

また、香川県の人にとってたこは、なじみの深いもので、「いもたこ煮」など郷土料理にもよく登場しますね。また、昔から田植えが終わると、「たこめし」を食べる風習があります。植えた稲の苗が、たこの足のように、田んぼに吸いついて力強く育つようにという願いがこめられています。

