

平成 29 年 10 月 20 日 (金)

中央学校給食センター

【献立名】 ばらずし 牛乳 かぼちやのあげもん
チンゲンサイとたくあんのごまあえ ふしめん汁



【ひとロメモ】

秋祭りの料理について知ろう

(食事と文化)

秋は、お米をはじめ多くの作物が、秋晴れのもと、収穫の時をむかえます。この時期には、大地の恵みに感謝して、各地でいろいろな秋祭りが行われます。収穫された米、野菜、果物などを氏神様にお供えて、今年の恵みに感謝し、来年の豊作を祈ります。

讃岐の秋祭りは、甘酒を作り、とれた作物とお米でおいしい「ばらずし」を作ります。また、「あげもん」という、さつまいもやれんこんなどの天ぷらや、酢の物を作って、親せきの人を招いたり、料理を配ったりします。こうして、共に豊作を喜び、祝い合ってきたのです。旬の食べ物で料理を作り、人々とのかわわりを大切にし、喜びを分かち合ってきた、日本のすばらしい食文化を守っていきましょう。

【献立名】

麦ごはん 牛乳 ジャがいもの煮物
焼きししゃも 海藻サラダ しょうゆ豆



【ひとメモ】

「ジャがいも」について

(健康によい食事のとり方)

ジャがいもを使った料理は、給食ではよく登場しますね。ジャがいもは、一年中、出回っていますが、旬は5～6月頃と、9～12月頃の年2回あります。日本で主に栽培されているのは、約20種類ありますが、「だんしゃくいも」と、「メークイン」という種類が有名です。

ジャがいもの原産地は、南アメリカのアンデス地方です。日本に、オランダ船によって、インドネシアのジャガタラ、今のジャカルタから伝わってきました。そのため「ジャガタラいも」という名前がつけられ、これが変わって「ジャがいも」になったといわれています。今日は、ほくほくした「だんしゃくいも」を使って、煮物にしました。残さずいただきます。

平成 29 年 10 月 20 日 (金)

飯山学校給食センター

【献立名】

ばらずし 牛乳 かぼちゃの天ぷら
チンゲンサイとたくあんのごまあえ ふしめん汁

《今日の丸亀産の食材》

米・里いも・葉ねぎ・
チンゲンサイ・玉ねぎ



【ひとロメモ】

秋祭りの料理について

秋は、お米をはじめ多くの作物が、収穫の時をむかえます。この時期には大地の恵みに感謝して、各地でいろいろな秋祭りが行われます。収穫された米、野菜、果物などを氏神様にお供えして、今年の恵みに感謝し、来年の豊作を祈ります。

讃岐の秋祭りは、甘酒を作り、とれた作物とお米でおいしい「ばらずし」をつくります。また、酢の物や「あげもん」という、さつまいもやれんこん、かぼちゃなどの天ぷらを作って、親せきの人を招いたり、料理を配ったりします。こうして、共に豊作を喜び、祝い合ってきたのです。

旬の食べ物で料理を作り、人々とのかかわりを大切にし、喜びを分かち合ってきた、日本のすばらしい食文化を守っていきましょう。

