

平成 30 年 1 月 24 日 (水)

中央学校給食センター

【献立名】 黒豆おこわ 牛乳 ぶりの照り焼き
百花の雪花煮 ふしめん汁 和三盆



【ひとロメモ】

さぬきの郷土料理を味わおう

(食事と文化)

1 月 24 日から 30 日まで、全国学校給食週間です。この期間は、香川県の郷土料理や地場産物を取り入れた献立が登場します。

今日の給食に登場しているさぬきの郷土料理の一つが「百花の雪花煮」です。この料理は、百花を細く切り、豆腐と一緒に油で炒めた料理で、百花の濃い緑色の中に豆腐の白が入っていて、雪が舞っているように見えることからこのような名前がつけました。香川の東の方では、「まんばのけんちゃん」という名前と呼ばれています。

また、飯山町の農家の方が栽培してくれた黒豆で炊いた黒豆おこわや香川県の地場産物のぶり、ふしめん、さとうきびから作られた上品な甘さの和三盆糖を献立の中に取り入れています。昔から食べられてきた郷土料理を、味わっていただきましょう。

平成 30 年 1 月 24 日 (水) 第二学校給食センター

【献立名】

黒豆おこわ 牛乳 ぶりの照り焼き 百花の雪花
ふしめん汁 和三盆糖



【ひと口メモ】

全国学校給食週間について

(勤労と感謝)

みなさんが食べている給食は、いつから始まったのか知っていますか？明治 22 年に山形県の私立忠愛小学校において、お弁当をもってこられない子ども達に昼食を出したことがはじまりだといわれています。その後、各地に給食は広がっていきましたが、戦争により中断されます。戦後、栄養状態の悪い子ども達を助けるため、外国からの助けを受けて、昭和 21 年 12 月 24 日に給食が再開しました。

助けてもらったことへの感謝とともに、給食の大切さを考えるため、冬休みと重ならない 1 月 24 日から 30 日を「全国学校給食週間」としました。

食べものがあるありがたさや、かかわる人たちへの感謝、給食への思いを考えてみましょう。

平成 30 年 1 月 24 日 (水)

飯山学校給食センター

【献立名】

黒豆おこわ 牛乳 ぶりの照り焼き
百花の雪花煮 ふしめん汁 和三盆

《今日の丸亀産の食材》

米・もち米・百花・葉ねぎ・大根



【ひとロメモ】

さぬきの郷土料理

全国学校給食週間 1 日目です。全国学校給食週間とは、1 月 24 日～30 日の期間、給食への感謝や意義を、より深めるためのものです。

今日の献立は、香川県にちなんだものばかりです。香川県の県魚「はまち」が大きくなったのが「ぶり」で、たれをからめて照り焼きにしています。百花は香川県の伝統的な冬野菜で、豆腐を雪に見立てて雪花煮にしています。また、ふしめんは、そうめんを干す時にできる節のことで、小豆島では人気のお土産です。そして、和三盆はさとうきびの自然な甘さとやわらかな口どけを、昔ながらの作り方で作った貴重な食べ物です。