

平成 30 年 2 月 16 日 (金)

中央学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 味付けのり 牛乳 さけのガーリック焼き  
はくさいと食べて菜のおひたし 豚肉とごぼうのみそ汁



【ひとロメモ】

## 旬ののりについて知ろう

(勤労と感謝)

毎年、2月6日は「海苔の日」となっていて、海からの贈り物である海苔に対する感謝の気持ちを込めて、作られました。

「のり」は古くから貴重な食べ物でした。今から約1300年前にできた日本で一番古い法律「大宝律令」においても年貢の一つとして「のり」が納められていました。このことから当時、のりが貴重な食品であったことがうかがえます。そこで、大宝律令が作られた日である2月6日が「のりの日」と定められました。

昔は「のり」を作ることは、とても大変な作業でした。冬の寒い時期に「のり」を摘み取り、包丁できざみ、1枚1枚手で乾燥させていたそうです。今日の「のり」は「のりの日」にちなんで香川県水産振興協会から香川県産のものを無料でいただいたものです。作ってくださった人に感謝して、香川県でとれた「のり」を味わいましょう。

【献立名】

麦ごはん 牛乳 にこみおでん 切り干し大根とツナのあえもの  
スイートスプリング



【ひとロメモ】

## 「スイートスプリング」について

(健康によい食事のとり方)

この時期、秋から冬にかけてよく食べたみかんがそろそろ終わりを迎えます。次に登場するのは、スイートスプリングやネーブルオレンジ、ぽんかん、八朔などです。

今日のスイートスプリングは、みかんと八朔から作られました。特徴は、甘味が強く、あまりすっぱくありません。見かけはゴツゴツしていますが、その中身は名前の通り甘くてジューシーです。すっぱいのが苦手な人もおいしく食べられますよ。

平成 30 年 2 月 16 日 (金)

飯山学校給食センター

【献立名】

麦ごはん 味付けのり 牛乳 さばの幽庵焼き  
菜の花あえ ふしめん汁 いちご

《今日の丸亀産の食材》  
米・菜花・キャベツ・  
大根・白菜・いちご



【ひとロメモ】

## 丸亀市産のいちごと香川県産の海苔



今日のいちごは、丸亀市垂水町で育てられたものです。いちごが旬を迎えると、1日で4000個ものいちごを収穫します。また、収穫後はいちごを選別してパックにつめる作業があります。

この作業は、ていねいに扱わないといちごが傷んでしまうので、より慎重に行います。

また、2月6日はのりの日でした。のりのつみ取りは、11月から3月ごろまで行われます。今は機械でつみ取っていますが、機械化される前はとても大変だったようです。今日の味付けのりは、

「香川県でとれた、おいしいのりを食べてください。」と香川県水産振興協会からいただきました。



した。