

平成 30 年 4 月 9 日 (月)

中央学校給食センター

【献立名】 春の香りずし 牛乳 かぼちゃの天ぷら キャベツのしらすあえ  
すまし汁



【ひとロメモ】

## 葉ごぼうを味わおう

(食事と文化)

今日の給食の春の香りずしには、葉ごぼうが入っています。そこで、葉ごぼうについてクイズをします。

問題 葉ごぼうは、植物のどの部分を食べているでしょう。

① 根っこ ②葉っぱ ③茎 ④根っこと葉っぱ・茎の全部

クイズの答えは、④の根っこと葉っぱ、茎の全ての部分です。

葉ごぼうは、根っこの部分だけでなく、茎や葉っぱの部分も食べることができる郷土野菜の代表です。そのため、昔から香川県では好んで食べられており、「春を告げる野菜」ともいわれています。

今日の葉ごぼうは、丸亀市内でとれました。今だけの季節の味を味わいましょう。

平成 30 年 4 月 9 日 (月) 第二学校給食センター

【献立名】

春の香りずし&錦糸卵 牛乳 かぼちやの天ぷら キャベツのしらすあえ すまし汁



【ひと口メモ】

## 葉ごぼうを使った季節のおすし

(食事と文化)

香川県は昔から雨が少なく、「ひでり」の多い地域で、お米があまりとれませんでした。そのため、お米で作る「おすし」は、春や秋のお祭りやお祝いごとなどの「ハレの日」のごちごうでした。地域によって「ちらしずし」「ばらずし」「かきませずし」とも呼ばれ、香川県の郷土料理のひとつです。おすしの具には、その季節にその地域でとれる旬の食べ物を入れて、季節感を出す工夫がされてきました。

今日のおすしの中には、春が旬の「葉ごぼう」が入っています。根も茎も食べることができる香川県の代表的な野菜で、丸亀市の農家の方が今日のために育ててくれたものを使っています。春の香りを楽しみながら食べてください。

平成 30 年 4 月 9 日 (月)

飯山学校給食センター

【献立名】

麦ごはん 牛乳 鶏肉のからあげ  
チンゲンサイのおひたし さつま汁

《今日の丸亀産の食材》  
米・チンゲンサイ・葉ねぎ・  
にんにく・キャベツ



【ひと口メモ】

## 食器の並べ方、できていますか？

(食事環境の整備)

今日の給食は和食の献立です。食器は正しく置けていますか？

まずは、「麦ごはん」です。「麦ごはん」は手前の左側に置かれていますか？次に、「さつま汁」は右側に置かれていますか？では、その奥に「鶏肉のからあげ」と「チンゲンサイのおひたし」が置かれていますか？和食ですので、皿の上側に「鶏肉のからあげ」、下側に「チンゲンサイのおひたし」がくるように置きましょう。和食の時も、洋食の時も、食器の並べ方には決まりがあります。

毎日の食器の置き方は配膳図で確認してみましょう。