

平成 30 年 5 月 14 日 (月)

中央学校給食センター

【献立名】 ダイシモチ麦ごはん 牛乳 鶏肉のから揚げ ごまあえ  
若竹汁 甘夏ゼリー



【ひとロメモ】

## 香川県産 ダイシモチ麦

(食事と文化)

今日の麦ごはんには、「ダイシモチ麦」という麦を使っています。「ダイシモチ麦」とは、平成9年に善通寺市で開発された新しい種類の麦です。善通寺市にゆかりのある弘法大師にちなんで、「ダイシモチ」と名づけられました。

「ダイシモチ麦」には、食物繊維が精白米の約30倍も含まれており、生活習慣病の予防に効果があるといわれています。また、かむと甘みがあり、食感がもちもち・プリプリしていておいしいと人気が高まっています。ぜひ、みなさんの家族にも教えてあげてくださいね。

今日は、香川県善通寺市でとれたダイシモチ麦ごはんを味わっていただきましょう。

【献立名】

ビビンバ 牛乳 トック入りわかめスープ



【ひとロメモ】

## 韓国の料理やマナーについて

(楽しく会食すること)

日本と韓国は昔から結びつきが強く、近年は文化的な交流もさかんになり、韓国料理の店も増えています。

今日の給食では、韓国の代表的な料理のひとつである「ビビンバ」と「トック入りわかめスープ」を取り入れています。

ビビンバは韓国の混ぜご飯のことで、「ビビン」が「混ぜ」、「バ」が「ご飯」の意味です。炊きあがったご飯の上に、野菜のあえ物や肉の炒め物などを彩りよくのせ、混ぜて食べます。「トック」とは、韓国のおもちのことです。

韓国は日本ととなりの国ですが、食事のマナーは違います。日本では、食器を持って食べるのが正しいマナーですが、韓国では食器を持たずに机に置いて食べるのが、正しいマナーです。

国によってマナーが違うことを知るのには、いろいろな国の人と交流したり、相手のことを知ったりする上で大切なことですね。

平成 30 年 5 月 14 日 (月)

飯山学校給食センター

【献立名】 発芽玄米ごはん 牛乳 鶏肉のから揚げ  
キャベツのごまあえ 若竹汁 甘夏ゼリー

《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】(食事と文化)

## 若竹汁

今日の給食のお汁ですが、どうして若竹汁というのでしょうか？

答えは、わかめとたけのこが入ったお汁だからです。わかめは乾燥や塩漬にして保存できることから一年中食べることができます。また、たけのこも、収穫して水煮にすれば一年中楽しむことができる食材です。

そんなわかめと、たけのこですが、両方とも今の時期が1年で一番おいしい旬の時期です。春にとれる柔らかいわかめとたけのこを使って、出汁のきいた上品なすまし汁をいただくことは、四季を感じる事ができる私たち日本人にとっての楽しみの一つですね。

旬の恵みをゆっくり味わっていただきましょう。