

平成 30 年 5 月 16 日 (水)

中央学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 高野豆腐の卵とじ 和風サラダ  
そら豆のカレー揚げ



【ひと口メモ】

## 丸亀市産 そら豆

(食事と文化)

今日のそら豆は、丸亀市でとれたそら豆を使用しています。そら豆は、香川県産の特産品の一つで、昔はどこの農家でも米の裏作として栽培していました。そら豆という名前は緑色のさやが空に向かってつくためとか、さやの形が蚕に似ているからともいわれています。さやをむいたことがある人は知っていると思いますが、内側がビロードのようなさやにきちんと並んでそら豆が入っています。

今日の給食では、そら豆を油であげて、カレー味にしました。おいしい時期は3日間といわれるほど、旬の短い野菜なので、味わっていただきましょう。

平成 30 年 5 月 16 日 (水) 第二学校給食センター

【献立名】 山菜おこわ 牛乳 ささみのごま揚げ そら豆の甘煮  
ふしめん汁



【ひとロメモ】

## 山菜を味わおう

(食事と文化)

新緑の季節になると、野山にはたくさんの山菜が顔を出します。一番に春を告げるのが、「ふきのとう」です。畑やあぜ道に顔を出すのが、「つくし」そして「ぜんまい」や「わらび」または山に生える「たけのこ」や「せり」「たらの芽」など、春には自然に生えてくる山菜がいっぱいあります。みなさんは野山を歩いてこれらの山菜をみつけたことはありますか。

今日の給食には、たけのことわらびを使った山菜おこわが登場しています。自然に感謝し、今が旬の山菜をあじわって食べましょう。

平成 30 年 5 月 16 日 (水)

飯山学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 高野豆腐の卵とじ  
そら豆のカレー揚げ 和風サラダ

《今日の丸亀産の食材》  
米、玉ねぎ、キャベツ、  
きゅうり、そら豆



【ひと口メモ】(食事と文化)

## そら豆

今日のそら豆は、丸亀市でとれたそら豆を使用しています。そら豆は、香川県産の特産品の一つで、昔はどこの農家でも米の裏作として栽培していました。そら豆という名前は緑色のさやが空に向かってつくためとか、サヤの形が蚕に似ているからともいわれています。サヤがむいたことがある人は知っていると思いますが、内側がビロードのようなサヤにきちんと並んでそら豆が入っています。

今日の給食では、そら豆を油であげて、カレー味にしてみました。おいしい時期は3日間といわれるほど、旬の短い野菜なので旬のこの時期にしっかり味わいましょう。