

平成 30 年 5 月 18 日 (金)

中央学校給食センター

【献立名】 山菜おこわ 牛乳 さわらの香味焼き
チンゲンサイのおひたし ふしめん汁



【ひと口メモ】

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」、または山に入ると「たけのこ」や「せり」、「たらの芽」など、春には自然に生えてい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見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。

【献立名】

カレーうどん 牛乳 かぼちゃのかのこ揚げ アスパラガスのサラダ



【ひとロメモ】

香川県のうどんがおいしい理由を知ろう

(食事と文化)

讃岐うどんは全国的にも有名で、毎年うどんを食べに観光客がたくさん訪れます。讃岐うどんがおいしい理由は、小麦粉、水、塩の3つあります。讃岐地方の小麦粉は、気候が暖かくて、雨が少なく瀬戸内地方独特の自然環境のなかで育まれてきた日本でも最良質の小麦粉です。

そして讃岐は地下水が地表近くに流れているので、ミネラル分の多い量子の水を得ることができます。さらに讃岐を初めとする瀬戸内地方では、昔から雨の少ないという気候を利用して、塩づくりが盛んに行われてきました。この小麦粉・塩・水の三要素が讃岐うどんをおいしくさせ有名にした理由です。

今日はカレーうどんです。おいしく食べましょう。

平成 30 年 5 月 18 日 (金)

飯山学校給食センター

【献立名】 山菜おこわ 牛乳 ふくふく焼き
そら豆の甘煮 ふしめん汁

《今日の丸亀産の食材》
米、もち米、葉ねぎ、玉ねぎ
そら豆



【ひと口メモ】(食事と文化)

山菜、そら豆、ふしめん

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」、畑やあぜ道には、「つくし」そして「ぜんまい」や「わらび」または山に入ると「たけのこ」、「せり」など、春には自然に生えている山菜がいっぱいあります。また、今日の給食に登場する「そら豆の甘煮」は、飯山町の農家の皆さんが育てて、富熊小学校の2年生が、さやむきをしてくれたそら豆で作ったものです。そして、ふしめん汁に入っているふしめんは、小豆島でそうめんをつくるときにできた端っこの部分です。捨ててしまうのはもったいないということで、私たちの住む香川県では、ふしめんをこのようにお汁に入れて味わいます。