

【献立名】 ダイシモチ麦ごはん 牛乳 あじの香味揚げ
キャベツのごまあえ なすとふしめんのみそ汁



【ひとロメモ】

ふしめん

(食事と文化)

みなさんは「ふしめん」を知っていますか? 「ふしめん」とは、そうめんを棒にひっかけてのばす時に、棒に巻きついて、丸くカールした部分のことをいいます。つまり、そうめんの端っこのことです。

オリーブの島として有名な小豆島は、そうめん作りでも全国的に有名です。小豆島で、そうめんが作られるようになったのは、今から約400年前、江戸時代にお伊勢参りに出かけた小豆島の人が、奈良県の三輪のそうめんの作り方を習ってきたことから、始まったのだそうです。冬に暖かく、雨や雪が少ない小豆島の気候は、そうめん作りに適していたのです。

小豆島の郷土料理である「ふしめん汁」を味わってください。



【献立名】

うめちりごはん 牛乳 かみかみ天ぷら 和風サラダ ふしめん汁

【小中】 ミックスナッツ



【ひと口メモ】

季節にまつわる食べ物について知ろう

(食事と文化)

雨がたくさん降る時期を「つゆ」といいます。このつゆを漢字で書くときに、この時期が旬のあるたべものを使って表現します。さて、その食べ物とは何でしょうか？

①梅 ②芋 ③豆

・・・答えは①梅です。梅と雨という漢字 2 文字で「梅雨」と読みます。この時期は梅の実が大きく実り収穫される時期でお店にも並んでいますね。

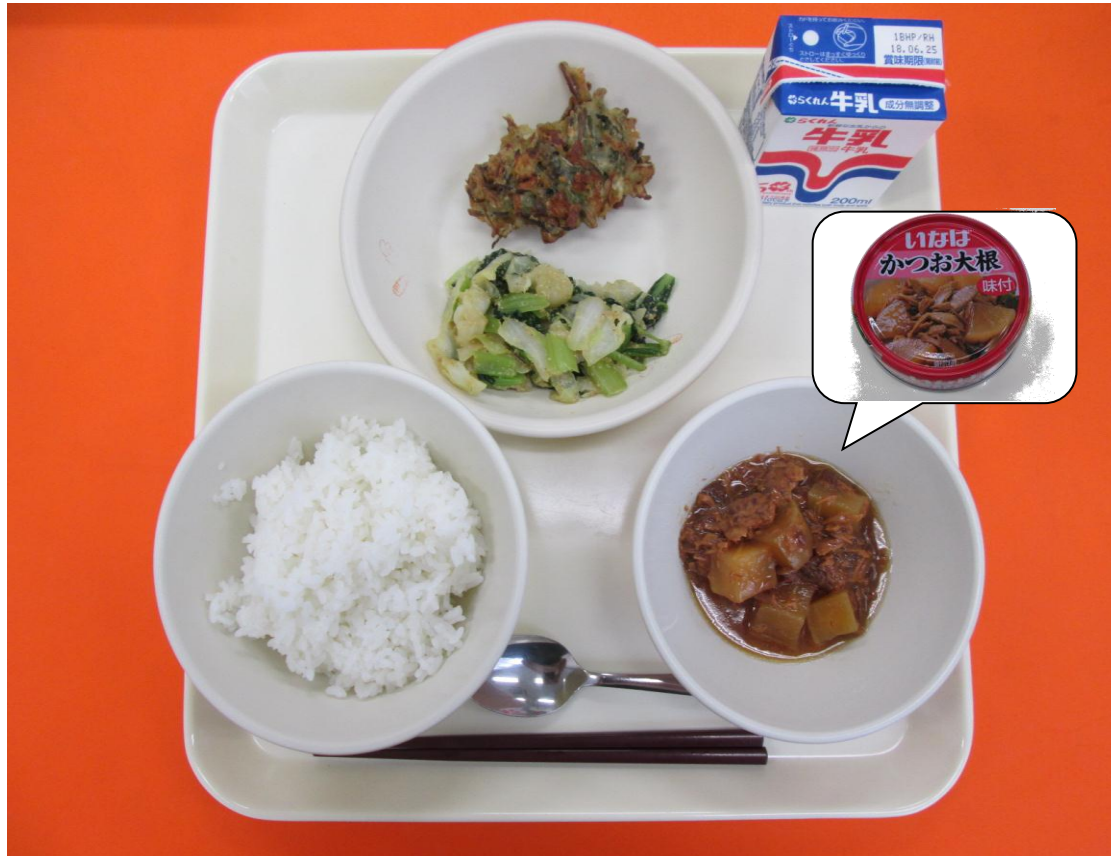
今日は「うめちりごはん」に梅が入っています。梅の酸味を味わいながら食べてください。

【献立名】

ごはん 牛乳 かつお大根 (非常食)
かみかみ天ぷら キャベツのごまあえ

《今日の丸亀産の食材》

キャベツ、小松菜、玉ねぎ、米



【ひと口メモ】(食事と安全・衛生)

缶詰の取り扱い

今日の「かつお大根」の缶詰は、非常食として、学校に保存されているものです。缶詰の賞味期限の時期に合わせて給食の献立に入れています。

缶を開ける時や触れる時にふたやふちの部分は鋭くなっているので、手を切らないよう十分注意して取り扱ってください。

缶詰は、食品の保存性を高めるためにふたをして空気をぬいたり、蒸気で殺菌した加工食品です。便利な缶詰ですが、保存性を高めるため、味つけを濃くしているものもあります。かつお大根だけを食えると味が濃くなるので、ごはんと交互に食べるようにしましょう。