

平成 30 年 6 月 22 日 (金)

中央学校給食センター

【献立名】 たこめし 牛乳 ちくわの磯辺揚げ もやしの甘酢あえ
夏の月菜汁 キャンディチーズ



【ひとロメモ】

郷土料理 たこめし



(食事と文化)

今日は夏の瀬戸内海でよくとれる「たこ」を使った香川県の郷土料理「たこめし」が登場します。

香川県は瀬戸内海に面しており、いろいろな種類の魚をとることができます。その中でも、たこはたくさんとれ、よい値段で売れることから重要な海産物のひとつとなっています。そのため、たこが卵を産む時期には、たこをとらないように漁を禁止し、親だこの放流や小さいたこは逃がすなどして資源管理にも積極的に取り組んでいます。

瀬戸内海の恵みに感謝していただきましょう。

【献立名】

麦ごはん 牛乳 ジャがいものそぼろ煮 キャベツのアーモンドあえ
しょうゆ豆 びわ



【ひとロメモ】

旬の果物「びわ」を味わおう

(食事と文化)

びわは旬が6月で、初夏の味の味覚を代表するくだものです。

びわという名前が楽器のびわに形が似ているところから、この名前がつけられたようです。

香川県では、高松市や善通寺市など多く栽培されています。「もぎ」という甘味が強く酸味の少ない、実のやわらかい品種と「たなか」という少し大きめで、やや酸味の強い品種の2種類が栽培されています。カロテンや食物繊維が多く含まれ、体の調子を整える働きをします。

今日は香川県でとれた「もぎ」という品種のびわです。中に大きな種がありますので、上手に皮をむいて食べましょう。

平成 30 年 6 月 22 日 (金)

飯山学校給食センター

【献立名】

たこ飯 牛乳 ちくわの磯辺揚げ
もやしの甘酢あえ 月菜汁 キャンディーチーズ

《今日の丸亀産の食材》

米、にんじん、葉ねぎ、小松菜
きゅうり、玉ねぎ



【ひと口メモ】(食事と文化)

郷土料理「たこ飯」

今日は夏の瀬戸内海でよくとれる「たこ」を使った香川県の郷土料理が登場しています。香川県は瀬戸内海に面しており、いろいろな種類の魚を採ることができます。その中でもたこはたくさんとれ、よい値段で売れることから重要な海産物のひとつとなっています。

そのため、たこが卵を産む時期には、たこをとらないように漁を禁止にし、親だこの放流や小さいたこは逃がすなどにして資源管理にも積極的に取り組んでいます。

瀬戸内海の恵みに感謝していただきましょう。