

【献立名】 麦ごはん 牛乳 さばのみそだれかけ
いそかあえ なす入りふしめん汁



【ひとロメモ】

郷土料理 ふしめん汁

(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伸ばす時に棒に巻きつけて、丸くカールした部分のことを言います。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、奈良県の三輪そうめんの作りかた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】

麦ごはん 牛乳 鶏肉の瓜瓜南蛮漬け キャベツの即席漬け
なす入りふしめん汁



【ひとロメモ】

ふしめんについて知ろう

(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伸ばす時に棒に巻きつけて、丸くカールした部分のことを言います。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、奈良県の三輪そうめんの作りかた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」を味わって食べましょう。

平成30年 9月 10日(月)

飯山学校給食センター

【献立名】麦ごはん 牛乳 さばのみそだれかけ
いそかあえ なすとふしめんのみそ汁

《今日の丸亀産の食材》

米、のり、チンゲン菜、葉ねぎ
玉ねぎ、なす



【ひと口メモ】

(食事と文化)

ふしめんについて

今日のめあては、「ふしめんについて知ろう」です。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伸ばす時に棒に巻いた、丸くカールした部分のことを言います。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、奈良県の三輪そうめんの作りかた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「ふしめんのみそ汁」を味わってください。