

平成 30 年 9 月 12 日 (水)

中央学校給食センター

【献立名】 発芽玄米ごはん 牛乳 げたのから揚げ そうめんうりの酢の物
高野豆腐の卵とじ



【ひとロメモ】

香川県産 ゲタ

(食事と文化)

今日の給食では、「ゲタのからあげ」が出ています。香川県でゲタと呼ばれる魚は、別の名前でシタビラメともいいます。かれいやひらめの仲間で、砂や泥の海底に生息し、底引き網やさし網などでとれます。ゲタという方言は、香川県や岡山県が中心で、履き物の下駄が由来と考えられます。ゲタの大きさは、大きいもので30cmぐらいあります。フランスの高級料理として知られるムニエルやバター焼きにも利用されますが、値段は安く、手軽に調理ができるので家庭でもおすすめの魚です。

今日の給食のゲタは、小さく切ったものをから揚げにしているので、骨までまるごと食べられます。

香川県でとれたゲタをよくかんで、味わっていただきましょう。

平成30年 9月 12日(水) 第二学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 なす入り麻婆豆腐 ゲタのからあげ
そうめんうりの酢の物



【ひとロメモ】

「ゲタ」について

(食事と文化)

今日の給食では、「ゲタのからあげ」が出ています。

香川県でゲタと呼ばれる魚は、別の名前はシタビラメともいいます。かれいやひらめの仲間で、砂や泥の海底に生息し、底引き網やさし網などで漁獲されます。ゲタという方言は、香川県や岡山県が中心で、履き物の下駄が由来と考えられます。ゲタの大きさは、大きいもので30cmぐらいあります。フランスの高級料理として知られるムニエルやバター焼きにも利用されますが、値段は安く、手軽に調理ができるので家庭でもおすすめの魚です。

今日の給食のゲタは、小さく切ったものをから揚げにしています。骨までまるごと食べられます。

香川県でとれたゲタをよくかんで味わっていただきましょう。

平成 30 年 9 月 12 日 (水)

飯山学校給食センター

【献立名】 発芽玄米ごはん 牛乳

ゲタ (舌平目) の唐揚げ そうめんうりの酢の物

高野豆腐の卵とじ

《今日の丸亀産の食材》

米、そうめんうり、きゅうり

玉ねぎ



【ひとロメモ】

(食事と文化)

ゲタ(舌平目)について

今日のねらいは、「ゲタ (舌平目) について知ろう」です。

香川県でゲタと呼ばれる魚で、別の名前はシタビラメともいいます。かれいやひらめの仲間で、砂や泥の海底に生息し、底引き網や、さし網などで漁獲されます。ゲタという方言は、香川県や岡山県が中心で、履き物の下駄が由来と考えられます。ゲタの大きさは、大きいもので30cmぐらいあります。フランスの高級料理として知られるムニエルやバター焼きにも利用されますが、値段は安く、手軽に調理ができるので家庭でもおすすめの魚です。今日の給食のゲタは、小さく切ったものをから揚げにしています。骨までまるごと食べられます。

香川県でとれたゲタをよくかんで味わっていただきましょう。