

平成 30 年 10 月 17 日 (水)

中央学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 鶏肉と栗の甘辛あえ
黒枝豆の塩ゆで ひじきの五目煮



【ひとロメモ】

地場産物 黒枝豆

(食事と文化)

枝豆は大豆の子どもで、まだ豆が十分にできていないで、やわらかい時に食べます。枝がついた状態で収穫するので、「枝豆」といいます。今日の給食に登場しているのは、よく食べる黄色い大豆ではなく、お正月に煮豆として食べる黒豆の子どもで、ちょうど今頃が旬です。さやに黒っぽい産毛があり、中の薄皮も黒色をしています。

また、今日の黒枝豆は飯山町で栽培されたものです。枝から切り分ける作業がとても時間がかかるそうです。感謝していただきましょう。

平成 30 年 10 月 17 日 (水) 第二学校給食センター

【献立名】

ばらずし&錦糸卵 牛乳 かぼちやの天ぷら きゅうりとキャベツのごまあえ
ふしめん汁



【ひとロメモ】

秋祭りの料理について知ろう

(食事と文化)

秋は、お米をはじめ多くの作物が秋晴れのもと、収穫の時を迎えます。この時期には、大地の恵みに感謝して、各地でいろいろな秋祭りが行われます。収穫されたお米、野菜、果物などを氏神様にお供えして、今年の恵みに感謝し、来年の豊作を祈ります。

讃岐の秋祭りは、甘酒を作り、とれた作物とお米でおいしい「ばらずし」を作ります。また、「あげもん」というさつまいもやれんこんのてんぷらや酢の物を使って、親せきの人を招いたり、料理を配ったりします。こうして共に豊作を喜び、祝いあってきたのです。

旬の食べ物で料理を作り、人々との関わりを大切にし喜びを分かち合ってきた、日本のすばらしい食文化を守っていきましょう。

平成30年 10月 17日(水)

飯山学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 鶏肉と栗の甘辛あえ
黒枝豆の塩ゆで ひじきの五目煮

《今日の丸亀産の食材》
米、にんにく、黒枝豆



【ひとロメモ】
(食事と文化)

地域でとれた黒枝豆

今日のめあては「地域でとれた黒枝豆について知ろう」です。

枝豆は大豆の子どもで、まだ豆が十分にできていない、やわらかい時に食べます。枝がついた状態で収穫するので、「枝豆」といいます。今日の給食に登場しているのは、よく食べる黄色い大豆ではなく、お正月に煮豆として食べる黒豆の子どもで、ちょうど今頃が旬です。さやに黒っぽい産毛があり、中の薄皮も黒色をしています。

また、今日の黒枝豆は丸亀市で栽培されているものです。枝から切り分ける時間がとてもかかるそうです。感謝していただきましょう。