

平成 30 年 10 月 19 日 (金)

中央学校給食センター

【献立名】 ばらずし 牛乳 かぼちゃの天ぷら
チンゲンサイとたくあんのごまあえ ふしめん汁



【ひと口メモ】

秋祭りの料理

(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、収穫の時をむかえます。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作って、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、お祝いしてきたのです。旬の食べ物で料理を作り、人々との関わりを大切に、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 19 日 (金) 第二学校給食センター

【献立名】

きのこうどん 牛乳 食べて菜のアーモンドあえ ちくわのいそべ揚げ
ヨーグルト



【ひとロメモ】

食べて菜について知ろう

(勤労と感謝)

今日のおえものには、「食べて菜」という野菜が入っています。この「食べて菜」は香川県の農業試験場で生まれた野菜です。お母さんが「さぬき菜」で、お父さんが「小松菜」です。歯ざわりはシャキシャキとしていて、苦みが少ないのが特徴です。学校給食ではおなじみで、最近、スーパーマーケットでも出回るようになりました。この「食べて菜」の名前は、香川県の方で「みんなに食べてほしい」という意味の言葉で、香川県の小学生が名づけた名前です。

今日の「食べて菜」は、丸亀市内の農家の方が一生懸命育ててくれたものです。感謝してよく味わって食べましょう。

平成 30 年 10 月 19 日 (金) 飯山学校給食センター

【献立名】

ばらずし 牛乳 かぼちやの天ぷら
チンゲン菜とたくあんのごまあえ ふしめん汁

《今日の丸亀産の食材》

米、葉ねぎ
チンゲン菜、玉ねぎ



【ひとロメモ】(食事と文化)

秋祭りの料理

今日のめあては、「秋祭りの料理について知ろう」です。

秋は、お米をはじめ多くの作物が秋晴れのもと、収穫の時をむかえます。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」という秋野菜のてんぷらなどを作って、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。