

平成 30 年 10 月 23 日 (火)

中央学校給食センター

【献立名】 コッペパン 牛乳 さといものフリッター
ひじきとツナのサラダ カレービーンズ



【ひとロメモ】

旬の食べ物 さといも



(食事と文化)

里芋は、秋から冬にかけてよく食べられます。香川県では「いもたこ煮」や「たきこみごはん」、「打ち込みうどん」「しっぽくうどん」などの郷土料理によく使われており、なじみの深い食べ物です。

里芋は山にできる「やまのいも」に対して里で栽培されるため、このような名前がつけました。また、田んぼの片隅でも栽培できることから、「田いも」とも呼ばれています。里いもは親いもから子いも、孫いもとどんどん増えていくので、子孫繁栄のめでたい食べ物としてお正月やお祝いの料理には欠かせません。

今日は、里芋を切って、油で揚げています。旬の里芋をおいしくいただきましょう。

【献立名】

スイートロール 牛乳 きのこのトマトソーススパゲティ 五目サラダ
りんご



【ひとロメモ】

旬の果物りんごについて知ろう

(勤労と感謝)

日本でりんごが栽培されるようになったのは、明治4年にアメリカから75品種のりんごの苗木を取り寄せたことに始まります。日本はその後、りんごの生産に力を入れ、数多くの品種ができました。

現在、日本で最も生産量の多いりんごは「ふじ」で、近年アメリカやニュージーランドでも人気が高く、栽培が始められているそうです。

りんごは、涼しい気候を好むので、本州中部より北、特に東北・北海道で栽培が盛んです。中でも、青森県、長野県が有名な産地です。最近は、低温貯蔵されるので、ほとんど年中食べられるようになりました。

今日りんごは、青森県と長野県のもので、育ててくれた人に感謝していただきますよう。

平成 30 年 10 月 23 日 (火) 飯山学校給食センター

【献立名】 コッペパン 牛乳 カレービーンズ
里芋のフリッター ひじきとツナのサラダ

《今日の丸亀産の食材》
にんにく、キャベツ、きゅうり



【ひとロメモ】(食事と文化)

里芋

今日のねらいは、「里芋について知ろう」です。

秋は、「さつまいも」や「里芋」が多くとれる時期ですね。いもの名前を英語で紹介すると、じゃがいもは「potato(ポテト)」、さつまいもは「sweet potato(スイートポテト)」といえます。ではクイズです。今日の給食にも使っている「里芋」は英語で何というのでしょうか。 ①タロ ②ジロ ③ゴロ 正解は①の「Taro(タロ)」です。

里芋のふるさとは、インド東部からインドシナ半島の熱帯地域といわれています。そこから南太平洋に伝わったものはタロ芋になり、寒さに比較的強い種類が中国や日本に伝わりました。今の時期は、香川県でも里芋がとれます。旬の「Taro(タロ)」を味わってたべましょう。