

平成 30 年 11 月 14 日 (水)

中央学校給食センター

【献立名】 古代飯 牛乳 ししやものカレー揚げ  
食べて菜のゆず香あえ いもたこ煮



【ひとロメモ】

## 郷土料理を味わおう

(健康によい食事のとり方、食事と文化)

今週は、「ふるさとの食再発見週間」です。この週は香川県の食材や料理についてふれ、あらためてその良さに気付いてほしいということで設けられています。そこで、学校給食でも香川県の食べ物を意識してとり入れています。今日は香川県の郷土料理である「いもたこ煮」です。郷土料理には、旬の食材やその地域でたくさんとれるものを組み合わせて作るものがたくさんあります。「いもたこ煮」は、里芋と瀬戸内海でとれる新鮮な「たこ」を甘辛く煮た料理です。まさに海と里の幸を組み合わせた、特徴ある郷土料理ですね。

みなさんは他にどのような郷土料理を知っていますか。友だちやお家の人と話し合ってみましょう。

【献立名】

古代飯 牛乳 白身魚のさくさく揚げ ほうれん草とコーンのあえもの  
いもたこ煮 【中】 ヨーグルト



【ひとロメモ】

## 郷土料理を味わおう

(健康によい食事のとり方、食事と文化)

今週は「ふるさとの食 再発見週間」です。この週は香川県の食材や料理についてふれ、あらためてその良さに気付いてほしいということで設けられています。そこで、学校給食でも香川県の食べ物を意識してとり入れています。今日は香川県の郷土料理である「いもたこ煮」です。郷土料理には、旬の食材やその地域でたくさんとれるものを組み合わせて作るものがたくさんあります。「いもたこ煮」は、里芋と瀬戸内海でとれる新鮮な「たこ」を甘辛く煮た料理です。まさに海と里でとれるものを組み合わせた、特徴ある郷土料理ですね。

みなさんは他にどのような郷土料理を知っていますか。友だちやお家の人と話し合ってみましょう。

平成 30 年 11 月 14 日 (水)

飯山学校給食センター

【献立名】

古代飯 牛乳 ししやもの磯辺揚げ  
食べて菜のゆず香あえ いもたこ煮

《今日の丸亀産の食材》

米、もち米、里芋、食べて菜  
チンゲン菜、キャベツ



【ひとロメモ】

## 郷土料理を味わおう

(健康によい食事のとり方、食事と文化)

今日のめあては「郷土料理を味わおう」です。

今週は「ふるさとの食 再発見週間」です。この週は香川県の食材や料理についてふれ、あらためてその良さに気付いてほしいということで設けられています。そこで、学校給食でも香川県の食べ物を意識してとり入れています。今日は香川県の郷土料理である「いもたこ煮」です。郷土料理には、旬の食材やその地域でたくさんとれるものを組み合わせて作るものがたくさんあります。「いもたこ煮」は、里芋と瀬戸内海でとれる新鮮な「たこ」を甘辛く煮た料理です。まさに海と里の幸を組み合わせた、特徴ある郷土料理ですね。

みなさんは他にどのような郷土料理を知っていますか。友だちやお家の人と話し合ってみましょう。