

【献立名】 おいでまいごはん 牛乳 みそにこみおでん  
ツナとキャベツのからしごまあえ アーモンドいりこ



【ひとロメモ】

## 香川県産 おいでまい

(勤労と感謝)

今日のごはんは、香川県で生まれたお米「おいでまい」を使っています。

香川県では米作りが盛んに行われています。しかし、地球の温暖化により、見た目が良くない米が多くできることから、今の香川県の気候に合った、暑さに負けないお米が作られました。それが、「おいでまい」という名前のお米です。このお米は、「あわみのり」と「ほほえみ」というお米を掛け合わせて生まれたお米で、粒の大きさがそろっていて、味にクセがなく、どんな料理とも相性が良いのが特徴です。このおいでまいは、平成25年に行われた「米の食味ランキング」で最高ランクの「特A」の評価を四国で初めて受けました。

12月の給食のごはんは、全て「おいでまい」を使っています。香川県の農家さんが大切に育ててきた「おいでまい」を味わっていただきましょう。

## 【献立名】

減量麦ご飯 味つけのり 牛乳 はたはたのからあげ  
キャベツとわかめの酢の物 きりたんぼ汁



## 【ひと口メモ】

## 秋田県の料理について知ろう

(食事と文化)

秋田県は、雪が多く積もる地域であり、雪で作る「かまくら」はとても有名です。5年生は社会科で習いましたね。

雪が降り始める12月ごろから、「はたはた」という魚の漁が始まり、秋田県や山形県で多くとれる魚です。「はたはた」は「カミナリウオ」とも呼ばれています。これは、海が荒れて、雷がよく鳴る時期に、海岸へ卵を産みにやってくるからです。今日の給食は、小さめの「はたはた」をからあげにしているので、よくかんで骨まで食べてください。

また、お汁に入っている「きりたんぼ」は、秋田県の代表的な郷土料理です。炊き立てのお米をつぶして、杉の串に細くまきつけて焼いたものを「たんぼ」といいます。たんぼとは、やりの葉を覆う部分のことで、炊いたお米を棒に巻きつけた形と似ているためにこの名で呼ばれ、切って鍋に入れることで「きりたんぼ」というようになりました。

秋田県の料理を味わっていただきましょう。

平成 30 年 12 月 3 日 (月)

飯山学校給食センター

【献立名】 ごはん 牛乳 みそ煮込みおでん  
ツナとキャベツのからしごまあえ  
アーモンドいりこ

《今日の丸亀産の食材》  
里芋、にんじん、キャベツ



【ひとロメモ】(勤労と感謝)

## おいでまい

今日のめあては、「おいでまいについて知ろう」です。

今日のごはんは、香川県で生まれたお米「おいでまい」を使っています。

香川県では米作りが盛んに行われています。しかし、地球の温暖化により、見た目が良くない米が多くできるようになったことから、今の香川県の気候に合った、暑さに負けないお米が作られました。それが、「おいでまい」という名前のお米です。このお米は、粒の大きさがそろっていて、味にクセがなく、どんな料理とも相性が良いのが特徴です。この「おいでまい」は、平成 25 年に行われた「米の食味ランキング」で最高ランクの「特A」の評価を四国で初めて受けました。

12 月の給食のごはんは、全て「おいでまい」を使っています。香川 県の農家さんが大切に育ててきた「おいでまい」を味わっていただきましょう。