

平成 30 年 12 月 10 日 (月)

中央学校給食センター

【献立名】 中華丼 牛乳 百花のごまドレッシングあえ 大学いも



【ひとロメモ】

旬の野菜 百花



(食事と文化)

「百花」は香川県で作られる独特の野菜で、「たかな」の一種です。香川県の東の方では、一万円の「万」に「葉っぱ」と書いて「万葉」、西の方では、百円の「百」に「花」と書いて、「百花」と呼ばれています。「万葉」も「百花」も摘んでも摘んでも、次々に葉っぱができることからこの名前がついたそうです。

冬のきびしい寒さにも負けずに葉をつける「百花」は、野菜が育ちにくい冬の貴重な栄養源として大切に食べられてきました。みなさんも「百花」をしっかり食べて冬の寒さに負けないようにしましょう。

【献立名】

麦ごはん 牛乳 煮こみおでん 百花のごまドレッシングあえ みかん



【ひとロメモ】

おでんの由来について知ろう

(食事と文化)

おでんは、野菜やねりものを「だし」で煮た鍋料理の一つです。寒い冬になるとおいしいですね。

このおでんは、もともとこんにゃくを煮てみそをつけて食べる料理、「田楽」の「でん」にていねいに「お」をつけて呼んだものが「おでん」になったといわれています。地方によって中に入れる具材や味付けも少しずつ違います。

香川県では、だしで煮たものに特製のみそを付けて食べるスタイルが主流で、うどん屋さんでもよく見かけますね。

給食では、その味を味噌煮込みにして再現しています。おでんで体も心も温まりましょう。

平成 30 年 12 月 10 日 (月)

飯山学校給食センター

【献立名】 中華丼 牛乳
百花のごまドレッシングあえ 大学芋

《今日の丸亀産の食材》
チンゲン菜、百花、にんじん
白菜、にんにく



【ひと口メモ】(食事と文化)

百花

今日のめあては「百花について知ろう」です。

「百花」は香川県で作られる独特の野菜で、「たかな」の一種です。香川県の東の方では、一万円の「万」に「葉っぱ」と書いて「万葉」、西の方では、百円の「百」に「花」と書いて、「百花」と呼ばれています。「万葉」も「百花」も摘んでも摘んでも、次々に葉っぱがでることからこの名前がついたそうです。

冬のきびしい寒さにも負けずに葉をつける「百花」は、野菜が育ちにくい冬の貴重な栄養源として大切に食べられてきました。みなさんも栄養豊富な「百花」をしっかり食べて冬の寒さに負けないようにしましょう。