

平成 31 年 1 月 16 日 (水)

中央学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 鶏肉のみそだれかけ
紅白なます あんもち雑煮



【ひとロメモ】

さぬきの正月料理

(食事と文化)

みなさんは、正月におせちやお雑煮を食べましたか。おせち料理やお雑煮は新たな1年を祝い、健康や安全を願って食べられるものです。

香川県のお雑煮は、白みそのお汁にあん入りの丸いおもちが入った全国的にも大変めずらしいお雑煮です。江戸時代に、なかなか食べることのできなかつた砂糖を、せめて正月だけでも食べたいという願いから、甘いあんこの入ったお雑煮が作られたといわれています。

また、紅白なますは、大根、かぶ、にんじん、ちりめんをお酢で和えて作った料理です。紅白とは赤色と白色を組み合わせたもので、縁起がよい色の組み合わせとして、昔からお祝いの席や料理の中に欠かせないものとして伝えられてきました。給食のなますは、大根、かぶの白、にんじんの赤で紅白を表しています。

昔から伝わるさぬきの正月料理を味わっていただきましょう。

【献立名】

麦ごはん 牛乳 さばのみそだれかけ 白菜のおひたし
かきたま汁 昆布大豆(中)



【ひとロメモ】

旬の白菜を味わおう

(食事と文化)

白菜といえば、冬の代表的な野菜ですね。さて、クイズです。白菜、一株は何枚くらいの葉でできているのでしょうか？

- ①20～30枚
- ②50～60枚
- ③80～100枚

答えは、③の80～100枚です。たくさんの葉で覆われているんですね。これは冬の寒さに負けないように白菜自身を守るためです。外側の固い葉でしっかりと霜から身を守ります。寒さにたえた白菜の内側の葉では甘味の成分が増えていくので、冬の季節は白菜があまくておいしいのです。力強く冬を越している白菜の栄養をいただくことに感謝して「白菜のおひたし」をおいしくいただきます。

平成31年 1月 16日(水)

飯山学校給食センター

【献立名】麦ごはん 牛乳 鶏肉のみそだれかけ
紅白なます あんもち雑煮

《今日の丸亀産の食材》
にんじん、葉ねぎ、かぶ
大根



【ひとロメモ】

(食事と文化)

さぬきの正月料理

今日のめあては「さぬきの正月料理について知ろう」です。

みなさんは、正月におせちやお雑煮を食べましたか。おせち料理やお雑煮は新たな1年を祝い、健康や安全を願って食べられるものです。香川県のお雑煮は、白みそのお汁にあん入りの丸いおもちが入った全国的にも大変めずらしいお雑煮です。江戸時代に、なかなか食べるのできなかった砂糖を、せめて正月だけでも食べたいという願いから、甘いあんこの入ったお雑煮が作られたといわれています。また、紅白なますは、かぶ、にんじん、ちりめんをお酢で和えて作った料理です。紅白とは赤色と白色を組み合わせたもので、縁起がよい色の組み合わせとして昔からお祝いの席や料理の中に欠かせないものとして伝えられてきました。給食のなますは、かぶの白、にんじんの赤で紅白を表しています。そして、あん餅雑煮のトッピングには香川県産の青のりを、さぬき市鴨庄漁協の方が無償提供してくださっています。

昔から伝わるさぬきの正月料理を味わっていただきましょう。