

平成 31 年 1 月 25 日 (金)

中央学校給食センター

【献立名】 いらりこ飯 牛乳 ぶりの照り焼き

食べて菜のごまドレッシングあえ ふしめん汁 和三盆



【ひとロメモ】

さめきの郷土料理 地場産物

(勤労と感謝)

郷土料理の「いらりこめし」は、瀬戸内海でよくとれる「かたくちいわし」をお米と一緒にたきこんだごはんです。いらりこ漁が盛んな地域では、今でも家でよく作られている料理です。

同じく郷土料理の「ふしめん汁」に入っている「ふしめん」は、そうめんを干すときにできる端の部分「節」のことで、小豆島では手軽なお吸い物として食べられています。

そして「和三盆」は、昔ながらの作り方で作られ、さとうきびの自然な甘さとやわらかな口どけのある貴重な地場産物です。

このほかにも「ぶり」「食べて菜」も地場産物として今日の献立に取り入れています。今日の食材は香川県でとれた食材がたくさんありますね。昔から食べられてきた郷土料理や食材を味わっていただきましょう。

平成 31 年 1 月 25 日 (金)

第二学校給食センター

【献立名】

いりこ飯 牛乳 ぶりの照り焼き 食べて菜のごまドレッシングあえ
ふしめん汁 和三盆



【ひと口メモ】

さぬきの郷土料理や地場産物について知ろう

(勤労と感謝)

郷土料理の「いりこめし」は、瀬戸内海でよくとれる「かたくちいわし」をお米と一緒にたきこんだごはんです。いりこ漁が盛んな地域では、今でも家でよく作られている料理です。

同じく郷土料理の「ふしめん」は、そうめんを干すときにできる端の部分「節」のことで、小豆島では手軽なお吸い物として食べられています。

そして「和三盆」は、さとうきびの自然な甘さとやわらかな口どけを昔ながらの作り方で作った貴重な地場産物です。

このほかにも「ぶり」「食べて菜」も地場産物として今日の献立に取り入れています。昔から食べられてきた郷土料理や食材を味わっていただきましょう。

平成 31 年 1 月 25 日 (金)

飯山学校給食センター

【献立名】いりこ飯 牛乳 ぶりの照り焼き
食べて菜のごまドレッシングあえ ふしめん汁
和三盆

《今日の丸亀産の食材》
食べて菜、チンゲン菜、葉ねぎ
大根



【ひと口メモ】(勤労と感謝)

さぬきの郷土料理・地場産物

今日のめあては、「さぬきの郷土料理や地場産物について知ろう」です。

郷土料理の「いりこめし」は、瀬戸内海でよくとれる「かたくちいわし」をお米と一緒にたきこんだごはんです。いりこ漁が盛んな地域では、今でも家でよく作られている料理です。同じく郷土料理の「ふしめん」は、そうめんを干すときにできる端の部分「節」のことで、小豆島では手軽なお吸い物として食べられています。

そして「和三盆」は、さとうきびの自然な甘さとやわらかな口どけを昔ながらの作り方で作った貴重な地場産物です。

このほかにも「ぶり」「食べて菜」も地場産物として今日の献立に取り入れています。昔から食べられてきた郷土料理や食材を味わっていただきましょう。