

平成 31 年 2 月 20 日 (水)

中央学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 さばのみそだれかけ
菜花あえ 月菜汁



【ひとロメモ】

旬の野菜 菜花

(勤労と感謝)

1月から3月が旬の菜花は、カルシウムやビタミンA、Cを多く含んでいる緑色のこい野菜で、体の調子を整える緑色のグループの仲間です。

春の訪れを感じさせる、季節の野菜として人気があります。花が咲ききらない、つぼみのうちにとって、あえ物やおひたし、サラダ、汁の実などにして食べます。

春になると畑で見る、「菜の花」とは少し違って、私たちが食べるために、作られた野菜です。

香川県では昭和60年ごろから栽培が始められました。私たちの住む丸亀市は香川県の菜花の主な生産地となっているので、給食には市内で栽培された、新鮮な菜花を使っています。今日は見た目を菜の花にたとえて、卵やにんじん、ほうれんそうとあえました。春を感じながら食べましょう。

平成 31 年 2 月 20 (水) 第二学校給食センター

【献立名】 キムチごはん 牛乳 鶏肉のから揚げ 元気サラダ
わかめスープ 焼きプリンタルト



【ひとロメモ】

韓国の食文化を知ろう

(食事と文化)

今日は本島中学校のリクエスト給食です。人気の料理を組み合わせていますが、わかめスープはキムチごはんに合わせてみました。

日本と韓国は昔から結びつきが強く、近年は文化的な交流もさかんになり、韓国料理の店も増えています。

ビビンバやキムチ料理は韓国料理としてよく知られていますが、スープも韓国では、大切にしている料理のひとつです。

特にわかめスープは栄養価がすぐれているため、出産後（赤ちゃんを産んだ後）に母親が食べることから、母親に感謝する意味を込めて誕生日に食べる料理となっているそうです。

韓国の人々は儒教の教えを大切にし、親や年上の人をよく敬います。韓国では、わかめスープは親に感謝する特別な意味がこめられた料理なのですね。

平成 31 年 2 月 20 日 (水) 飯山学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 さばのみそだれかけ
菜花あえ 月菜汁

《今日の丸亀産の食材》

米、葉ねぎ、食べて菜



【ひと口メモ】

丸亀の日

(食事と文化)

今日のめあては「丸亀の日について知ろう」です。

今日は丸亀の日です。それにちなんで、今日の給食には、丸亀市の新しい郷土料理「月菜汁」が登場しています。今から約 20 年前、丸亀市は市制 100 周年を迎えました。これを記念して歌手のさだまさしさんに丸亀市のイメージソングを作ってもらいました。「城のある町」という歌で、その中に「月菜汁」という歌詞が出てきます。しかし、実際には存在しない料理だったので、丸亀市の人たちは自分たちで月菜汁を作ることにしました。完全にオリジナルな料理なので、食材や味つけは自由です。ただ、月を連想させる丸い食材と、季節の青菜を入れることが、ルールです。今日の月菜汁には、白くて丸い白玉団子が入り、青菜は丸亀市産の葉ねぎが入っています。丸亀で生まれた月菜汁を味わって食べましょう。