

平成 31 年 4 月 10 日 (水)

中央学校給食センター

【献立名】 春の香り寿司 牛乳 かぼちゃの天ぷら
春キャベツのごまあえ すまし汁



【ひとロメモ】

旬の野菜 葉ごぼう

(食事と文化)

今日の給食の春の香りずしには、葉ごぼうが入っています。そこで、葉ごぼうについてクイズをします。

問題 葉ごぼうは、植物のどの部分を食べているでしょう。

- ① 根っこ ② 葉っぱ ③ 茎 ④ 根っこと葉っぱ・茎の全部

クイズの答えは、④の根っこと葉っぱ、茎の全ての部分です。

葉ごぼうは、根っこの部分だけでなく、茎や葉の部分も食べることができる郷土野菜の代表です。そのため、昔から香川県では好んで食べられており、「春を告げる野菜」ともいわれています。

今日の葉ごぼうは、丸亀市内でとれました。今だけの季節の味を味わいましょう。

2019年 4月 10日 (水) 第二学校給食センター

【献立名】 春の香りずし&錦糸卵 牛乳 かぼちゃのてんぷら
キャベツのごまあえ ふしめん汁



【ひとロメモ】

春の香り寿司を味わおう

(食事と文化)

香川県は昔から雨が少なく、「ひでり」の多い地域で、お米があまりとれませんでした。そのため、お米で作る「おすし」は、春や秋のお祭りやお祝いごとなどの「ハレの日」のごちそうでした。地域によって「ちらしずし」「ばらすし」「かきませずし」とも呼ばれ、香川県の郷土料理のひとつです。おすしの具には、その季節にその地域でとれる旬の食べ物を入れて、季節感を出す工夫がされてきました。今日のおすしの中には、春が旬の「葉ごぼう」が入っています。根も茎も食べることができる香川県の代表的な野菜で、丸亀市の農家の方が今日のために育ててくれたものを使っています。春の香りを楽しみながら食べてください。

平成31年 4月 10日(水)

飯山学校給食センター

【献立名】春の香り寿司 牛乳 かぼちやの天ぷら
春キャベツのごまあえ

《今日の丸亀産の食材》

米、葉ごぼう、キャベツ

葉ねぎ



【ひと口メモ】

(食事と文化)

葉ごぼう

今日のめあては、「葉ごぼうについて知ろう」です。

香川県は昔から雨が少なく、「ひでり」の多い地域で、お米があまりとれませんでした。そのため、お米で作る「おすし」は、春や秋のお祭りやお祝いごとなどの「ハレの日」のごちそうでした。地域によって「ちらしずし」「ばらずし」「かきませずし」とも呼ばれ、香川県の郷土料理のひとつです。おすしの具には、その季節にその地域でとれる旬の食べ物を入れて、季節感を出す工夫がされてきました。

今日のおすしの中には、春が旬の「葉ごぼう」が入っています。根も茎も食べることができる香川県の代表的な野菜で、丸亀市の農家の方が今日のために育ててくれたものを使っています。春の香りを楽しみながら食べてください。

