

令和2年 4月10日(金)

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



【ひと口メモ】

葉ごぼうを味わおう

(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

クイズの答えは、①②③全部正解です。根っこと葉っぱ、茎の全ての部分が食べられます。

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。春の味を味わいましょう。

令和2年4月10日(金) 第二学校給食センター

(献立名) 麦ごはん 牛乳 鶏肉とじゃがいもの煮物
キャベツの昆布あえ 小いわしのフライ



【ひとロメモ】

しっかり手を洗おう

(食品を選択する能力)

さて、みなさん給食の前の手洗いは、きちんとできましたか？ちょっと水で湿らす程度に洗っただけでは、手についたバイキンを洗い流すことはできません。石鹸でていねいに洗い、水で十分に洗い流しましょう。そして、給食用のハンカチでふきましょう。今日の給食のように手に持って食べるパンの時には、特に手洗いをきちんとすることが大切です。また、給食当番は、みんなの給食を運んだり、配膳したりする大切な仕事があるのでしっかり手を洗うことを忘れないようにしましょう。

令和2年 4月 10日(金) 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
すまし汁

《今日の丸亀産の食材》
葉ねぎ 葉ごぼう
キャベツ



【ひとロメモ】

葉ごぼうについて

(食事と文化)

今日のめあては、「葉ごぼうについて知ろう」です。

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。

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。春の香りを楽しみながら食べてください。