

令和2年 6月 17日(水) 中央学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 さばの塩焼き 切り干し大根のごまドレッシングあえ
なすとふしめんのみそ汁



【ひとロメモ】

ふしめんについて知ろう

(食事と文化)

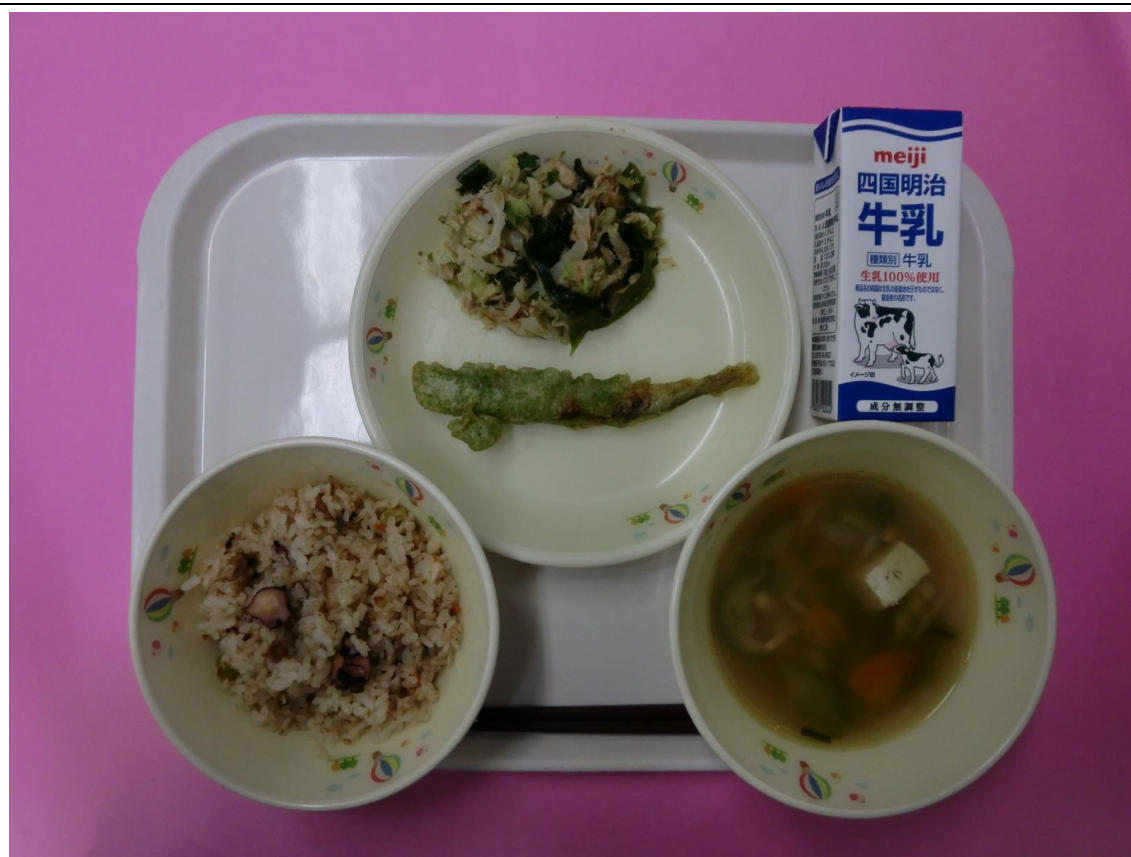
みなさんは「ふしめん」を知っていますか? 「ふしめん」とは、そうめんを棒にひっかけてのばす時に、棒に巻きついて、丸くカールした部分のことをいいます。つまり、そうめんの端っこのことです。

オリーブの島として有名な小豆島は、そうめん作りでも全国的に有名です。小豆島で、そうめんが作られるようになったのは、今から約400年前、江戸時代にお伊勢参りに出かけた小豆島の人が、奈良県の三輪のそうめんの作り方を習ってきたことから、始まったのだそうです。冬に暖かく、雨や雪が少ない小豆島の気候は、そうめん作りに適していたのです。

小豆島の郷土料理である「ふしめん汁」を味わって食べましょう。

令和2年6月17日(水) 第二学校給食センター

(献立名) たこめし 牛乳 ししゃもの磯辺上げ
和風サラダ ふしめん汁



【ひとロメモ】

郷土料理のたこめしを紹介

(食文化)

今日は夏の瀬戸内海でよくとれる「たこ」を使った香川県の郷土料理が登場しています。香川県は瀬戸内海に面しており、いろいろな種類の魚をとることができます。その中でもたこはたくさんとれ、よい値段で売れることから重要な海産物のひとつとなっています。そのため、たこが卵を産む時期には、たこをとらないように禁漁(漁を禁止)にし、親だこの放流や小さいたこは逃がすなどして資源管理にも積極的に取り組んでいます。

瀬戸内海の恵みに感謝していただきましょう。

令和2年 6月 17日(水)

飯山学校給食センター

【献立名】麦ごはん 牛乳 さばの塩焼き
切り干し大根のごまドレッシングあえ
なすとふしめんのみそ汁

《今日の丸亀産の食材》
チンゲン菜 葉ねぎ
きゅうり 玉ねぎ なす



【ひと口メモ】

郷土料理 ふしめんのみそ汁

(食事と文化)

今日のめあては、「ふしめんについて知ろう」です。

みなさんは「ふしめん」を知っていますか? 「ふしめん」とは、そうめんを棒にひっかけて伸ばす時に棒に巻いた、丸くカールした部分のことを言います。つまり、そうめんの端っこのことです。オリーブの島として有名な小豆島は、そうめん作りでも全国的に有名です。小豆島でそうめんが作られるようになったのは、今から約400年前、江戸時代にお伊勢参りに出かけた小豆島の人が、奈良県の三輪そうめんの作りかたを習ってきたことから始まったのだそうです。冬に暖かく、雨や雪が少ない小豆島の気候は、そうめん作りに適していたのです。小豆島の郷土料理である「ふしめんのみそ汁」を味わってください。