

令和2年 6月 22日(月) 中央学校給食センター

【献立名】 発芽玄米ごはん 牛乳 小いわしフライ  
茎わかめのきんぴら えび団子入り月菜汁



【ひとロメモ】

## 出汁のとり方を知ろう

(食事と文化)

今日のすまし汁は、こんぶとかつおでだしをとっています。それぞれのだしのとり方を紹介します。

こんぶは、切り込みを入れ水に少し漬けておきます。その後、火にかけ沸騰直前に取り出します。かつおぶしは、沸騰させた湯の中に入れ、再び沸騰したら取り出してこします。それぞれのだしだけでも十分おいしいですが、こんぶだしとかつおぶしだしを合わせることで、相乗効果が生まれ、うまみがさらに深くなり、おいしくなります。

おいしいだしを味わっていただきましょう。

令和2年6月22日(月) 第二学校給食センター

(献立名) 麦ごはん 牛乳 鶏肉の照り焼き  
茎わかめのきんぴら えびだんごの月菜汁



【ひとロメモ】

## 月菜汁について知ろう

(食文化)

丸亀城と月菜汁には深い関係があります。今から21年前の平成11年に旧丸亀市では、市制100周年を迎え、それを記念して歌手のさだまさしさん作詞作曲により「城のある町」という歌が作られました。その歌詞の中に出てくる「月菜汁」は実際にはない料理だったので、市民グループによって創作されたのが始まりです。今では、丸亀の新しい郷土料理として親しまれています。丸亀城の石垣が早く元の姿に戻れることを願いながら、月菜汁をあげさせていただきます。

令和2年 6月 22日(月)

飯山学校給食センター

【献立名】発芽玄米ごはん 牛乳  
小いわしフライ 茎わかめ入りきんぴら  
えび団子入り月菜汁

《今日の丸亀産の食材》  
葉ねぎ 玉ねぎ



【ひと口メモ】

## だしのとり方について

(食事と文化)

今日のめあては、「だしの取り方について知ろう」です。

中学2年生は、国語で「鰹節 世界に誇る伝統食」を学習しますね。

今日の月菜汁はすまし仕立てなので、こんぶとかつおでだしをとっています。それぞれのだしのとり方を紹介します。

こんぶは、切り込みを入れ水に少し漬けておきます。その後、火にかけ沸騰直前に取り出します。かつおぶしは、沸騰させた湯の中に入れ、再び沸騰したら取り出してこします。それぞれのだしだけでも十分おいしいですが、こんぶだしと、かつおだしを合わせることで、相乗効果が生まれ、うまみがさらに深くなり、もっとおいしくなります。

おいしいだしを味わっていただきましょう。