

令和2年 10月 7日(水) 中央学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 いかと野菜の中華いため
小松菜とわかめのツナあえ 大学芋



【ひと口メモ】

米の収穫について知ろう

(勤労と感謝)

米の栽培は、品種によって異なりますが、給食で一番よく使っている「ヒノヒカリ」という品種の米の栽培は5月に始まります。5月上旬にもみまきをし、苗を育てます。稲が育ったら、6月上旬に田植えをします。そこから健康に稲が育ち、米が実るように田んぼの管理をしていきます。

そして稲刈りをするのが10月上旬で、その後新米を食べられるようになります。

米が収穫できるまでには長い時間がかかり、作業もとても大変です。米を収穫するまでには八十八の手間がかかるといわれ、漢字の八十八を合体させて米という漢字ができあがりました。生産者の方が一生懸命作ってくださっているからおいしいお米が食べられます。感謝の気持ちをもってくださいませ。

令和2年 10月 7日(水) 第二学校給食センター

(献立名) 栗ご飯 牛乳 かつおのしぶ煮 切り干し大根の酢の物
かきたま汁



【ひとロメモ】

栗が食べられてきた歴史について知ろう

(食文化)

「さるかに合戦」のお話に出てくる栗。みなさんもよく知っている童話ですね。

日本での栗の歴史は古く、稲作文化が伝わってくる以前つまり縄文時代の人にとって、栗は主食だったようです。

昔は、栗は大量にとれていたもので、戦国時代には武士の大切な食料となっていました。同じく戦国時代の有名な茶人、千利休もお茶会の時に栗をよく使っていたそうです。栗のほくほくした食感と甘味がお茶菓子としても好まれていたようです。

今日は旬の栗をごはんと一緒にまぜてたいしています。秋の味覚を味わっていただきましょう。

令和2年 10月 7日(水)

飯山学校給食センター

【献立名】麦ごはん

牛乳 いかと野菜の中華炒め

小松菜とわかめのツナあえ 大学芋

《今日の丸亀産の食材》

玉ねぎ 小松菜

チンゲン菜



【ひと口メモ】

米の収穫について

(食事と文化)

今日のめあては「米の収穫について知ろう」です。

少しずつ秋の深まりを感じる季節になってきましたね。学校の行き帰りで見かける田んぼの風景が、変わっていく様子に気づいている人もいますかと思いますが。今ぐらいの時期になると、多くの田んぼで稲刈りが行われていますね。稲刈りが終わると、稲を乾燥させ、脱穀して籾摺りをするとつやつやの新米が食べられます。5年生は社会で学習しましたね。

「米」と言う漢字を分解すると「八十八」という漢字が現れます。これは、米を育てるのには八十八もの多くの手間がかかることを意味していると言われていています。今では、米作りに関わる作業は、機械化が進んでいますが、昔の人たちは全ての作業を自分達の手で一つ一つ行っていました。稲刈りもそうです。一株ずつ、鎌を持って腰をかがめながら稲を刈るのはとても大変な作業でした。だからこそ、お米の一粒一粒に感謝して大切に食べていました。

私達も、感謝の気持ちでお米一粒も残さず大切にいただきますよう。