

令和2年 10月 26日(月) 中央学校給食センター

【献立名】 キムチご飯 牛乳 鶏肉のからあげ  
ほうれんそうのナムル 春雨スープ



【ひとロメモ】

## 感謝して食べよう

(勤労と感謝)

みなさんが毎日給食を食べる前、食べた後に「いただきます」、「ごちそうさま」というあいさつをしていますね。

私たちが生きていくために、食べ物として、動物や植物の命をもらっています。給食の時間でも、さまざまな命に対して、感謝の気持ちをこめて「いただきます」のあいさつをしています。

「ごちそうさま」は、漢字で書くと走りまわるという意味になります。食事ができるまでには、漁師さん、農家の人、配達をする人、料理を作る人など、多くの人の手がかかっています。

私たちは、食べ物を食べることで、命をつないでいます。感謝して、「いただきます」、「ごちそうさま」のあいさつをしましょう。

令和2年 10月 26日(月) 第二学校給食センター

(献立名) 麦ごはん 牛乳 いかと野菜の中華風いため  
大学いも 小松菜とわかめのあえもの



【ひと口メモ】

## 大学いもの由来について知ろう

(食文化)

さつまいもは秋が旬の食べ物です。「大学いも」とは、油で揚げたさつまいもに、甘い砂糖のシロップをからめた料理です。

「大学いも」という名前は日本でつけられました。1920年代の半ば、昭和の初めころですが、日本は世界恐慌などのあおりを受けて大変な不景気に見舞われました。

勉強をするためのお金に困った大学生が、この料理をアルバイトで売り始めたのが「大学いも」という名前がつくきっかけになったといわれています。

今ではすっかり、大学いもは、なじみのある料理として広まっていますね。

令和2年 10月 26日(月)

飯山学校給食センター

【献立名】 ゆかりごはん

牛乳 さばの竜田揚げ

キャベツのしらすあえ 京風すまし汁

《今日の丸亀産の食材》

キャベツ 小松菜

葉ねぎ



【ひと口メモ】

## 京都の料理

(食事と文化)

今日のねらいは「京都府の料理を知ろう」です。

今日の給食は、京都府の料理です。京都は、神社やお寺などがたくさんあり、古い歴史のある町です。南北に長く、自然条件と地形の違いから、各地にいろいろな郷土料理が伝わっています。

今のように鉄道や自動車が普及する前は若狭湾で多くとれた「さば」に塩をまぶして、歩いて京都市内まで運んでいたそうです。届けられた「さば」を使って、「おすし」などを作っていました。「さば」を運んだその道は「さば街道」と呼ばれています。

今日は、みんなで京都の味を楽しんでください。