

令和2年 10月 30日(金) 中央学校給食センター

【献立名】 秋の五目うどん 牛乳 小いわしのフライ
食べて菜のいそか和え



【ひとロメモ】

食べて菜について知ろう

(勤労と感謝)

今日のあえものには、「食べて菜」という野菜が入っています。この「食べて菜」は香川県の農業試験場で生まれた野菜です。お母さんが「さぬき菜」で、お父さんが「小松菜」です。歯ざわりはシャキシャキとしていて、苦みが少ないのが特徴です。学校給食ではおなじみで、最近、スーパーマーケットでも出回るようになりました。この「食べて菜」の名前は、香川県の方言で「みんなに食べてほしい」という意味の言葉で、香川県の小学生が名づけた名前です。

今日の「食べて菜」は、丸亀市内の農家の人が一生懸命育ててくれたものです。感謝してよく味わって食べましょう。

令和2年 10月 30日(金) 第二学校給食センター

(献立名) 麦ごはん 牛乳 ししゃもの磯辺揚げ
きゅうりのおかかあえ 筑前煮



【ひとロメモ】

筑前煮について知ろう

(食文化)

「筑前煮」は九州北部の郷土料理です。九州では「がめ煮」と呼ばれています。地域の方言でいろいろなものを寄せ集めることを「がめくりこむ」といい、それが料理の名前になったそうです。

また豊臣秀吉の朝鮮出兵のときに、亀のすっぽんを使って作った料理が由来とする説もあります。野菜をはじめ、たくさんの食品がおいしくとれる煮物です。

筑前煮には旬でかみごたえのある「ごぼう」や「れんこん」などの野菜を使っているので、よくかんでしっかり食べましょう。

令和2年 10月 30日(金)

飯山学校給食センター

【献立名】きのこうどん

牛乳 小いわしのフライ

食べて菜のいそかあえ

《今日の丸亀産の食材》

食べて菜 のり

チンゲン菜 葉ねぎ



【ひと口メモ】

食べて菜について

(食事と文化)

今日のねらいは、「丸亀市産の食べて菜について知ろう」です。

「食べて菜」は、香川県で生まれた野菜です。お母さんが「さぬき菜」、お父さんが「小松菜」です。「食べて菜」の名前は、香川県の方言で「みんなに食べてほしい」という意味の言葉で、県内の小学生が名づけた名前です。食べて菜の特徴は、シャキシャキ感があり、苦みが少ないことです。生で食べても苦みや青臭さがないので、サラダにはもちろん、炒め物やおひたしでもおいしく食べられます。

今日の給食では丸亀市の農家の方の食べて菜を使っています。生産者の方も「食べてほしい」という思いで作ってくださっています。味わっておいしくいただきましょう。