

令和2年 11月 12日(木) 中央学校給食センター

【献立名】 米粉パン 牛乳 魚のレモンソース ポテトサラダ
食べて菜のスープ



【ひとロメモ】

食べて菜について知ろう

(勤労と感謝)

三択クイズをします。今日の給食のスープに入っている食べて菜は種を植えてから、どのくらいで収穫されたでしょう。

① 1ヶ月

② 1ヶ月半

③ 2ヶ月

答えは、②の1ヶ月半です。今日の給食の食べて菜の種は10月初めに植えられました。約40日間、農家の方が天気を見ながら、水やりをし、肥料をやり、大切に育ててくれました。さらに冬になると、寒くなるので成長が遅くなり、収穫できるまでに2ヶ月もかかります。

農家の方が大切に育ててくれた食べて菜を感謝していただきましょう。

令和2年 11月 12日(木) 第二学校給食センター

【献立名】 コッペパン 牛乳 白身魚のレモンソース いもいもサラダ
食べて菜のスープ



【ひと口メモ】

さといもについて知ろう

(食文化)

今日のサラダには、「じゃがいも」「さつまいも」「里芋」の3種類のいもを使っています。

里芋は秋から冬にかけてよく食べられます。香川県では「いもたこ煮」や「たきこみごはん」、「打ち込みうどん」「しっぽくうどん」などの郷土料理によく使われており、なじみの深い食べ物です。

里芋は、山にできる「やまのいも」に対して里で栽培されるため、このような名前がつけました。また、田んぼの片隅でも栽培できることから、「田いも」とも呼ばれています。里いもは親いもから子いも、孫いもとどんどん増えていくので、子孫繁栄のめでたい食べ物としてお正月などお祝いの料理に欠かせない食べ物です。

令和2年 11月 12日(木)

飯山学校給食センター

【献立名】 米粉パン

牛乳 白身魚のレモンソース

ポテトサラダ 食べて菜のスープ

《今日の丸亀産の食材》

食べて菜

きゅうり チンゲン菜



【ひと口メモ】

旬の食べて菜について

(食事と文化)

今日のめあては、「旬の食べて菜について知ろう」です。

食べて菜は、10月の終わりぐらいから3月に入るぐらいまでの、今がまさに旬の野菜です。歴史はまだ浅く、平成18年に県の農業試験場において、県特産野菜である「さぬきな」と「小松菜」をかけ合わせて、誕生した新野菜です。見た目は小松菜と似ており、葉は小松菜より大きく、両方の良いところを引き継いでいます。上に伸びずに横に張り、しゃきしゃき感があり、苦みが少ないのも特徴です。あくが少なく、葉が柔らかく甘みもあるため、生でも食べられます。

今日はスープの中に入っています。旬のおいしさを味わっていただきましょう。