

令和2年 11月 16日(月) 中央学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 味付けのり ししゃものいそべ揚げ
チンゲンサイのおひたし 鶏肉と大根のうま煮



【ひとロメモ】

地産地消について知ろう

(食事と文化)

みなさんは、「地産地消」という言葉を知っていますか？地産地消とは、「地域生産・地域消費」の略で、地域で生産されたものを地域で消費しようという取り組みのことです。

地産地消には、さまざまなよい面があります。つくる人と食べる人の距離が近く、より新鮮なものが食べられ、だれがどのように作っているかが分かるため、安心して食べることができます。

また、輸送に伴う二酸化炭素の排出量を減らすことができ、環境にも良いです。

丸亀市の給食では、できるだけ地域でとれた食べ物を使うようにしています。今日の給食に入っているチンゲンサイは、丸亀市の農家さんが育ててくれたものです。

地産地消を知って、より新鮮で地球にもやさしい食べ物を選んでいきたいですね。

令和2年 11月 16日(月) 第二学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 さけのみそマヨネーズ焼き
切り干し大根のごまあえ 月菜汁



【ひとロメモ】

月菜汁の由来について知ろう

(食事と文化)

今から21年前、旧丸亀市では、市制100周年を記念して、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。その歌詞の中で「月菜汁」が出てきます。しかし、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。現在では、汁の中に月に見立てた丸いものや菜を表現する野菜を入れた内容で、丸亀市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よう、願いをこめて、月菜汁をいただきます。

令和2年 11月16日(月)

飯山学校給食センター

【献立名】麦ごはん 味付けのり

牛乳 ししやもの磯辺揚げ

チンゲン菜のおひたし 豚肉と大根のうま煮

《今日の丸亀産の食材》

のり キャベツ

チンゲン菜



【ひと口メモ】

丸亀市産：チンゲン菜

(勤労と感謝)

今日のめあては「丸亀市産のチンゲン菜について知ろう」です。

今週は、「ふるさとの食 再発見週間」です。この週は香川県の食材や料理についてふれ、あらためてその良さに気付いてほしいということで設けられています。そこで、学校給食でも香川県の食べ物を意識してとり入れています。飯山学校給食センターでは、地産地消に特に力を入れており、1年を通して、丸亀市産チンゲン菜を使用しています。大規模農家の谷本さんという方が、「1年中、美味しいチンゲン菜を子どもたちに食べてもらえるように」と、ハウスや路地、品種をうまく組み合わせて、美味しいチンゲン菜を育ててくれています。

今日の給食に登場している「チンゲン菜のおひたし」は、谷本さんが、新鮮なチンゲン菜をおいしく味わうことができる献立、とオススメしてくれたものです。生産者の方に感謝し、新鮮で、安心、安全な地元の野菜を味わって残さずいただきましょう。