

令和2年 11月 18日(水) 中央学校給食センター

【献立名】 古代飯 牛乳 小いわしのフライ 食べて菜のゆず香あえ
いもたこ煮



【ひとロメモ】

郷土料理を味わおう

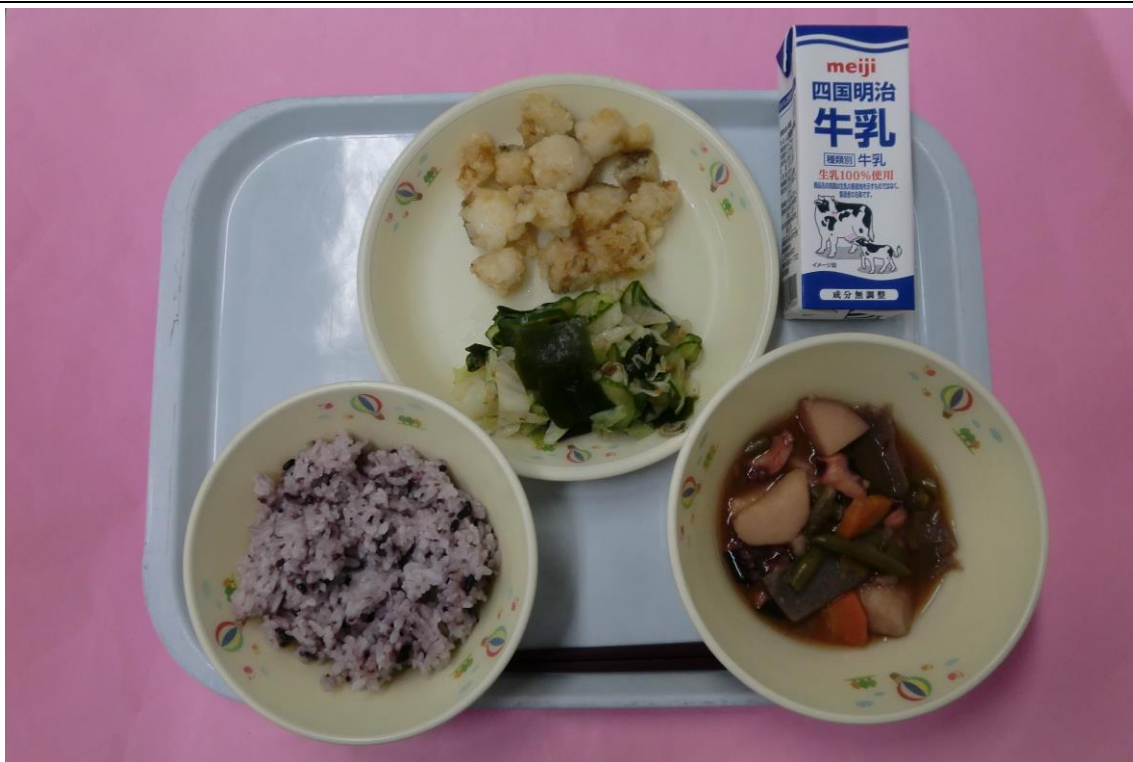
(健康によい食事のとり方、食事と文化)

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。

今日は香川県の郷土料理である「いもたこ煮」です。郷土料理には、旬の食材やその地域でたくさんとれるものを組み合わせて作るものがたくさんあります。「いもたこ煮」は、里芋と瀬戸内海でとれる新鮮な「たこ」を甘辛く煮た料理です。まさに海と里の幸を組み合わせた、特徴ある郷土料理ですね。

みなさんは他にどのような郷土料理を知っていますか。友だちやお家の人と話し合ってみましょう。

【献立名】 古代飯 牛乳 白身魚のさくさく揚げ 和風サラダ いもたこ煮



【ひと口メモ】

郷土料理を味わおう

(食品を選択する能力)(食文化)

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。

今日は香川県の郷土料理である「いもたこ煮」です。郷土料理には、旬の食材やその地域でたくさんとれるものを組み合わせて作るものがたくさんあります。「いもたこ煮」は、里芋と瀬戸内海でとれる新鮮な「たこ」を甘辛く煮た料理です。まさに海と里でとれるものを組み合わせた、特徴ある郷土料理ですね。

みなさんは他にどのような郷土料理を知っていますか。友だちやお家の人と話し合ってみましょう。

令和2年 11月 18日(水)

飯山学校給食センター

【献立名】古代飯

牛乳 小いわしのフライ

食べて菜のゆず香あえ いもたこ煮

《今日の丸亀産の食材》

もち米 食べて菜 キャベツ

チンゲン菜 里芋



【ひと口メモ】

郷土料理 いもたこ煮

(健康に良い食事のとり方)

今日のめあては「郷土料理いもたこ煮を味わおう」です。

今日は、香川県の郷土料理である「いもたこ煮」です。郷土料理には、旬の食材やその地域でたくさんとれるものを組み合わせて作るものがたくさんあります。「いもたこ煮」は、田んぼのはたでとれる里芋と、瀬戸内海でとれる新鮮な「たこ」を甘辛く煮た料理です。里芋もたこも、香川県民にとってなじみ深い食材であり、まさに海と里の幸を組み合わせた、特徴ある郷土料理です。

みなさんは他にどのような郷土料理を知っていますか。友達やお家の人と話し合ってみましょう。