

令和2年 11月 20日(金) 中央学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 しょうゆ豆 鮭のみそマヨネーズ焼き  
おかかあえ 月菜汁



【ひと口メモ】

## 感謝して食べよう

(勤労と感謝)

私たちは生きていくために、食べ物として、動物や植物の命をもらっています。野菜や魚、家畜などは、食べるために栽培されたり養殖されたり、育てられています。食事の前後には、必ず「いただきます」「ごちそうさまでした」のあいさつを心をこめて言いましょう。

また、食事ができるまでには漁師さん、農家の人、配達をする人、料理をつくる人など、多くの人の手がかかっていることを忘れてはいけません。

11月23日は、勤労感謝の日です。毎日、一生けんめい働いてくださっているすべての人たちに感謝するとともに水やたべものなどを育ててくれる自然の恵みにも感謝しましょう。

令和2 年 11月 20日(金) 第二学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 とり肉のこうじ揚げ 食べて菜のごま酢あえ  
ふしめん汁 しょうゆ豆



【ひとロメモ】

## 和食の日を知らう

(食文化)

11月24日は、「和食の日」です。

7年前の平成25年12月にユネスコ無形文化遺産に「和食」が登録されました。

日本には、海、山、里と豊かな自然に恵まれ、いろいろな種類の新鮮な旬の食材や、みそやしょうゆといった伝統的な発酵食品、年間行事の際に振る舞われる行事食、全国各地で昔から親しまれてきた郷土料理があります。また、ごはんを中心として煮物、焼き物、和え物、汁物の一汁三菜といった食事の形が栄養バランスに優れており、健康によいといわれています。

給食でも今日の献立のように和食がたくさん登場していますね。日本の食文化「和食」のすばらしさをこれからも伝えていきましょう。

令和2年 11月20日(金)

飯山学校給食センター

【献立名】 麦ごはん しょうゆ豆  
牛乳 鮭のみそマヨネーズ焼き  
おかかあえ 月菜汁

《今日の丸亀産の食材》  
食べて菜 小松菜  
チンゲン菜 葉ねぎ



【ひと口メモ】

## 月菜汁の由来

(食事と文化)

今日は「月菜汁の由来について知ろう」です。

今から20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葉物の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。

その月菜汁が誕生したきっかけになった丸亀城の石垣の一部が崩落し、今、復旧に向けてプロジェクトが動いていますね。

丸亀城の石垣が早く元の姿に戻れるよう、願いをこめて、今から「城のある町」を流します。月菜汁が出てくる3番目の歌詞に注目して聞きましょう。