

令和2年 12月 3日(木) 中央学校給食センター

【献立名】 コッペパン(城東小・城辰小は揚げパン) 牛乳 チョコ大豆バター(小・中)  
ごぼうサラダ ボルシチ



【ひとロメモ】

## ロシア料理について知ろう

(食事と文化)

今日は、ロシアの伝統的な家庭料理「ボルシチ」を紹介します。ボルシチは、肉と野菜、そして「ビーツ」という野菜を必ず入れて作ります。「ビーツ」とは「さとうだいこん」の仲間です。赤いカブのような見た目をしています。ボルシチのスープの赤い色はこの「ビーツ」の赤色が溶け出したものです。

「ビーツ」は寒い地方で生産が盛んで、このあたりでは手に入らなかったのですが、丸亀市飯山町にお住まいの農家さんがビーツを栽培してくれるようになったので、給食で使うことができるようになりました。味わっていただきましょう。

令和2年 12月 3日(木) 第二学校給食センター

【献立名】 小型コッパパン 牛乳 きのこの和風スパゲティ  
元気サラダ・ミニトマト(小中) きなこビーンズ



【ひとロメモ】

## はしの由来を知ろう

(社会性)

みなさんは、はしをきちんと使えていますか。「はし」という言葉は「挟む」から生まれたという説や、「端」の方を使うからという説、持った形が鳥の「くちばし」に似ているからといった説などがあります。

またもともと「橋」や「柱」と同じ言葉で、あるものとあるものをつなぐものに「はし」という言葉があてられていたという説もあります。食べ物と私たちの体の橋渡しをする「はし」。そのはしを上手に使ってきれいに食べることは、食べ物や料理を作ってくれた人へ感謝の気持ちを表すことにもなります。まさに温かい心の「はしわたし」ですね。

令和2年 12月 3日(木)

飯山学校給食センター

【献立名】 コッペパン (小・中) 大豆バター

牛乳 ボルシチ

ごぼうサラダ

《今日の丸亀産の食材》

ビーツ キャベツ

じゃがいも かぶ きゅうり



【ひと口メモ】

## ロシア料理について

(食事と文化) (勤労と感謝)

今日のめあては、「ロシア料理について知ろう・ビーツについて」です。

今日は、ロシア料理の伝統的な家庭料理「ボルシチ」を紹介します。5年生の中には、外国語の授業の中で学習した人もいるかもしれませんね。ボルシチには、肉と野菜、そして「ビーツ」という野菜を必ず入れて作ります。「ビーツ」とは「さとうだいこん」の仲間で赤いカブのような見た目をしています。ボルシチのスープの赤い色はこの「ビーツ」の赤色が溶け出したものなのです。「ビーツ」はカルシウムやマグネシウム、ビタミンが豊富に含まれているため、とても栄養価が高く、「飲む輸血」と言われています。「ビーツ」は寒い地方で生産が盛んで、このあたりでは手に入らなかったのですが、今から5年前に、丸亀市飯山町内の農家さんがビーツを栽培してくれるようになったので、給食で使うことができるようになりました。

本場、ロシアにも負けない、本格的な味わいのボルシチを、残さずいただきます。