

令和2年 12月 7日(月) 中央学校給食センター

【献立名】 おいでまいごはん 牛乳 みそ煮込みおでん  
ツナとキャベツのからしごまあえ アーモンドいりこ



【ひとロメモ】

## おいでまいについて知ろう

(食事と文化)

今日のごはんは、香川県で生まれたお米「おいでまい」を使っています。

香川県では米作りが盛んに行われています。しかし、地球の温暖化により、見た目が良くない米が多くできることから、今の香川県の気候に合った、暑さに負けないお米が作られました。それが、「おいでまい」という名前のお米です。このお米は、「あわみのり」と「ほほえみ」というお米を掛け合わせて生まれたお米で、粒の大きさがそろっていて、味にクセがなく、どんな料理とも相性が良いのが特徴です。このおいでまいは、平成25年に行われた「米の食味ランキング」で最高ランクの「特A」の評価を四国で初めて受けました。

香川県の農家さんが大切に育ててきた「おいでまい」を味わっていただきましょう。

令和2年 12月 7日(月) 第二学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 はまちの照り焼き かぶと白菜のレモンあえ  
五目きんぴら ヨーグルト(小中)



【ひと口メモ】

## 季節の食べ物を知ろう

(食文化)

クイズです。フランス語で「ナベ」といわれる、冬から春にかけておいしい野菜は次の3つのうちどれでしょう。

1. だいこん
2. かぶ
3. ほうれんそう

答えは、2番の「かぶ」です。

かぶはフランス語で「navet (なべ)」といいます。日本には、たくさんのかぶの品種があり、ほぼ関ヶ原を境に、東と西で系統が違う品種が作られているのも興味深い点です。

かぶは春の七草にも入っている野菜で、「春小かぶ」も有名ですが、10月～11月にかけても多く出荷されます。葉や根にカルシウムが多くビタミンCやカロテンも豊富です。

令和2年 12月 7日(月) 飯山学校給食センター

【献立名】おいでまいごはん 牛乳 みそ煮込みおでん  
ツナとキャベツのからしごまあえ  
アーモンドいりこ

《今日の丸亀産の食材》  
キャベツ 小松菜  
さといも 大根



【ひと口メモ】

## おいでまいについて

(勤労と感謝)

今日のめあては、「おいでまいについて知ろう」です。

今日のごはんは香川県で生まれたお米、「おいでまい」を使っています。

香川県では米作りが盛んに行われています。しかし、地球の温暖化により、見た目が良くない米が多くできるようになったことから、今の香川県の気候に合った、暑さに負けないお米が作られました。それが、「おいでまい」という名前のお米です。

このお米は、粒の大きさがそろっていて、味にクセがなく、どんな料理とも相性がいいのが特徴です。この「おいでまい」は、平成25年に行われた「米の食味ランキング」で最高ランクの「特A」の評価を四国で初めて受けました。また、昨年度も通算4回目の「特A」の評価を受けています。今年の「おいでまい」も「特A」の評価をとれると良いですね。

今日の給食の「おいでまい」は、今年の新米です。香川県の農家さんが大切に育ててくれた「おいでまい」を味わっていただきましょう。