

令和2年 12月 16日(水) 中央学校給食センター

【献立名】 中華丼 牛乳 百花のごまドレッシングあえ
大学芋



【ひとロメモ】

百花について知ろう

(食事と文化)

「百花」は香川県で作られる野菜で、「たかな」の一種です。香川県の東の方では、一万円の「万」に葉っぱの「葉」と書いて「万葉」、西の方では、百円の「百」に「花」と書いて、「百花」と呼ばれています。「万葉」も「百花」も摘んでも摘んでも、次々に葉っぱができることからこの名前がついたそうです。

冬のきびしい寒さにも負けずに葉をつける「百花」は、野菜が育ちにくい冬の貴重な栄養源として大切に食べられてきました。みなさんも「百花」をしっかり食べて冬の寒さに負けないようにしましょう。

令和2年 12月 16日(水) 第二学校給食センター

【献立名】 五目ごはん 牛乳 さけの照り焼き 和風大根サラダ 豚汁



【ひと口メモ】

みそについて知ろう

(食文化)

みそは大豆から作られている調味料で、日本の食生活を支えてきた伝統食品です。

平安時代に初めて「みそ」という言葉が現れ、この頃は、ごはんにつけるなど、そのまま食べているものでした。また、地位の高い人への贈りものとされ、ぜいたく品だったそうです。鎌倉時代にみそ汁が生まれ、戦国時代には、武将たちはみそ作りをすすめていました。そのため、江戸時代には、みそはなくてはならない存在になりました。

みその味は発酵が進んでいくと、コクのある味わいへと変化していきます。そして、甘味、塩味、うま味などがバランスよく整い、おいしくなります。

今日の豚汁は、赤みそと白みその2種類のみそを使っています。おいしく食べましょう。

令和2年 12月 16日(水)

飯山学校給食センター

【献立名】中華丼

牛乳 百花のごまドレッシングあえ

大学芋

《今日の丸亀産の食材》

米 キャベツ 百花

チンゲン菜 葉ねぎ



【ひと口メモ】

百花について

(食事と文化)

今日のめあては「百花について知ろう」です。

「百花」は香川県で作られる独特の野菜で、「たかな」の一種です。香川県の東の方では、一万円の「万」に「葉っぱ」と書いて「万葉」、西の方では、百円の「百」に「花」と書いて、「百花」と呼ばれています。「万葉」も「百花」も摘んでも摘んでも、次々に葉っぱができることからこの名前がついたそうです。

冬のきびしい寒さにも負けずに葉をつける「百花」は、野菜が育ちにくい冬の貴重な栄養源として大切に食べられてきました。みなさんも栄養豊富な「百花」をしっかりと食べて冬の寒さに負けないようにしましょう。