

令和3年 1月 25日(月) 中央学校給食センター

【献立名】 黒豆おこわ 牛乳 小いわしのフライ 百花の雪花煮
冬の月菜汁



【ひとロメモ】

月菜汁の由来について知ろう

(食事と文化)

今から約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。その歌詞の中に「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。

今日の給食では、白玉団子で月を表現し、白菜、水菜、白ねぎ、大根などの冬野菜を入れた月菜汁にしています。

味わって食べましょう。

令和3年 1月 25日(月) 第二学校給食センター

【献立名】 黒豆おこわ 牛乳 ハイワシのフライ 百花の雪花
冬の月菜汁



【ひと口メモ】

学校給食週間について知ろう

(感謝の心)

1月24日から30日までの1週間は、全国学校給食週間です。日本の給食は、明治22年に始まりました。戦後、食べ物がなく中断されましたが、無料でいただいた食べ物をもとに昭和21年12月24日から、また給食を再開することができました。このことに感謝の気持ちをこめて、年に一度「忘れてはいけないこと」として、この一週間を「全国学校給食週間」としているのです。

この週間中には、香川県に伝わる郷土料理や地域でとれた野菜を取り入れています。また、私たちが住む丸亀市と交流のある国や県の料理も登場します。

先人たちの知恵や工夫が詰まった郷土料理や地域の人が育てた地場産物を味わって、食の大切さや食文化について、みんなで考える週間にしましょう。

令和3年 1月 25日(月)

飯山学校給食センター

【献立名】黒豆おこわ

牛乳 小いわしのフライ

百花の雪花煮 冬の月菜汁

《今日の丸亀産の食材》

もち米 黒豆 里芋

大根 百花 白菜 白ねぎ



【ひと口メモ】

学校給食週間について

(勤労と感謝)

今日のめあては、「学校給食週間について知ろう」です。

1月24日から30日までの1週間は、全国学校給食週間です。日本の給食は、明治22年に始まりました。戦後、食べ物がなく中断されましたが、昭和21年12月24日に、東京都内の小学校で、アメリカの救済団体から無料の給食用物資の贈呈式が行われ、翌1月より給食が再開しました。このことに感謝の気持ちをこめて、年に一度「忘れてはいけないこと」として、この一週間を「全国学校給食週間」としているのです。

この週間中には、香川県に伝わる郷土料理や地域でとれた野菜を取り入れています。また、私たちが住む丸亀市と交流のある国や県の料理も登場します。

先人たちの知恵や工夫が詰まった郷土料理や地域の人が育てた地場産物を味わい、食の大切さや食文化について、みんなで考える週間にしましょう。