

令和3年 1月 27日(水) 中央学校給食センター

【献立名】 ごはん 牛乳 鮭の黄金焼き 食べて菜のいそかあえ
じゃがいものみそ汁



【ひとロメモ】

地産地消について知ろう

(勤労と感謝)

「地産地消」とは、地域でとれた食べ物をその地域で消費しようという取り組みです。

丸亀市の学校給食では、地域の活性化と、みなさんに地域でとれる食品について知り、親しんでもらうために、地産地消に取り組んでいます。給食センターでは、1回にたくさんの食材が必要ですが、その一部を丸亀市の農家さんに特別に作ってもらっています。今の時期には、キャベツ、チンゲンサイ、食べて菜、ブロッコリー、大根、ねぎ、レタスなどがそうです。

今日の給食では、いそかあえの中の食べて菜、みそ汁の中のねぎが丸亀市産です。地元のおいしい野菜を味わっていただきましょう。

令和3年 1月 27日(水) 第二学校給食センター

【献立名】 いりこめし 牛乳 さばの塩焼き ほうれん草のゆず香あえ
ふしめん汁 和三盆糖



【ひとロメモ】

さぬきの郷土料理や地場産物について知ろう

(食文化)

郷土料理の「いりこめし」は、瀬戸内海でよくとれる「かたくちいわし」をお米と一緒にたきこんだごはんです。いりこ漁が盛んな地域では、今でも家でよく作られている料理です。

同じく郷土料理の「ふしめん」は、そうめんを干すときにできる端の部分「節」のことで、小豆島では手軽なお吸い物として食べられています。

そして「和三盆」は、さとうきびの自然な甘さとやわらかな口どけを昔ながらの作り方で作った貴重な地場産物です。

昔から食べられてきた郷土料理や食材を味わっていただきましょう。

令和3年 1月 27日(水)

飯山学校給食センター

【献立名】 ごはん

牛乳 鮭の黄金焼き

食べて菜のいそかあえ ジャガイモの味噌汁

《今日の丸亀産の食材》

じゃがいも 食べて菜

チンゲン菜 葉ねぎ のり



【ひと口メモ】

地産地消

(食事と文化)

今日のめあては、「地産地消について知ろう」です。皆さんは、「地産地消」という言葉を聞いたことはありますか？小学5年生は、社会科で学習しましたね。地産地消とは、その地域で生産された食材を、その地域で消費する、という意味です。私たち消費者にとって、地産地消の良いところは大きく3つあります。

まず、1つは生産している場所と消費者の距離が近いことで、穫れたての新鮮なものを安く手に入れて、食べることができる、ということ、そして2つめに距離が近いことで、どんな人がどのように生産しているかが見えやすく、安全安心であること。そして3つめは、生産地から消費者のところまでが近いので、輸送の距離が短く、環境にやさしいことです。

今日の給食では、丸亀市産の食べ物は米、じゃがいも、のり、食べて菜、チンゲン菜、葉ねぎの6種類、香川県産の食べ物は牛乳、だし用煮干し、ちりめんの3種類です。地元で採れた食材が、どの料理に入っているか探しながら、残さずいただきます。