

令和3年 1月 29日(金) 中央学校給食センター

【献立名】 いろこ飯 牛乳 さばの塩焼き ほうれんそうのゆず香あえ
ふしめん汁 和三盆



【ひとロメモ】

さめきの郷土料理や 地場産物について知ろう

(勤労と感謝)

郷土料理の「いろこめし」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。いろ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「ふしめん汁」に入っている「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、昔ながらの作り方で作られ、さとうきびの自然な甘さとやわらかな口どけのある貴重な地場産物です。

このほかにも「金時にんじん」も地場産物として今日の献立に取り入れています。今日の食材は香川県でとれた食材がたくさんありますね。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 29日(金) 第二学校給食センター

【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】

食べて菜について知ろう

(勤労の心)

今日のあえものには、「食べて菜」という野菜が入っています。この「食べて菜」は香川県の農業試験場で生まれた野菜です。学校給食ではおなじみで、最近、スーパーマーケットでも出回るようになりました。この「食べて菜」の名前は、香川県の方言で「みんなに食べてほしい」という意味の言葉で、香川県の小学生が名づけた名前です。

今日の「食べて菜」は、丸亀市内の農家の方が一生懸命育ててくれたものです。感謝してよく味わって食べましょう。

令和3年 1月 29日(金)

飯山学校給食センター

【献立名】いりこ飯 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

《今日の丸亀産の食材》
大根 白菜 ほうれん草
金時にんじん 葉ねぎ



【ひと口メモ】

さぬきの郷土料理について

(勤労と感謝)

今日のめあては、「さぬきの郷土料理や地場産物について知ろう」です。

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。

このほかにも「ほうれん草」、「金時にんじん」、「白菜」、「大根」、「葉ねぎ」も地場産物として今日の献立に取り入れています。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。