

令和 3年 2月 8日 (月) 中央学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 ぶりの照り焼き
食べて菜のゆず香和え ふしめん汁



【ひとロメモ】

ぶりについて知ろう

(食事と文化)

今日の給食にはぶりが登場しています。ぶりは出世魚と言って、成長とともに名前が変わる魚です。

体調10～15cmのときは「ツバス」、30～40cmになると「ハマチ」、50～60cmになると「メジロ」、80cm以上になると「ぶり」と呼ばれます。

全国で生産されるぶりの半数以上が養殖で、香川県でも東かがわ市の引田町でぶりの養殖が盛んです。今ではブランドハマチ三兄弟の長男、「ひけた鱒」として流通するようになりました。

今日は、ぶりを照り焼きにしました。味わっていただきましょう。

令和 3年 2月 8日(月) 第二学校給食センター

(献立名) 麦ごはん 牛乳 ぶりの照り焼き 食べて菜のゆず香あえ
ふしめん汁 紫いもチップス



【ひとロメモ】

はしの由来を知ろう

(社会性)

みなさんは、はしをきちんと使えていますか。「はし」という言葉は「挟む」から生まれたという説や、「端」の方を使うからという説、持った形が鳥の「くちばし」に似ているからといった説などがあります。

またもともと「橋」や「柱」と同じ言葉で、あるものとあるものをつなぐものに「はし」という言葉があてられていたという説もあります。食べ物と私たちの体の橋渡しをする「はし」。そのはしを上手に使ってきれいに食べることは、食べ物や料理を作ってくれた人へ感謝の気持ちを表すことにもなります。

さて、今日はお箸を忘れずに持ってこられましたか？ お箸を使って感謝の気持ちで食事をいただきたいですね。

令和3年 2月 8日(月)

飯山学校給食センター

【献立名】麦ごはん

牛乳 ぶりの照り焼き 菜花のサラダ
ふしめん汁

《今日の丸亀産の食材》

菜花 キャベツ
葉ねぎ 大根



【ひと口メモ】

飯山中リクエスト献立

(楽しく会食すること)

今日のめあては「飯山中学校のリクエスト献立をおいしく食べよう」です。

今日の献立は、飯山中学校の2年生が考えてくれました。栄養バランスを考えながら、香川県で養殖が盛んにおこなわれている県産のぶり、今が旬の菜花を使い、そうめん作りが盛んな香川県ならではの、ふしめん汁を組み合わせた献立になっています。主菜、副菜、汁物の味や調理法も違って、変化があるので、飽きることなく食べられて良いですね。

献立を考えるときは、ごはんやパンなどの主食、魚や肉、卵料理の主菜、野菜やきのこ、海藻を使った副菜をそろえることで、黄・赤・緑の3つのグループの食べ物がそろい、自然と栄養のバランスのよい献立をたてることができます。

献立を考えてくれた人に感謝の気持ちを持っていただきましょう。