

令和3年 2月 17日(水) 中央学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 高野豆腐おとし揚げ
百花の雪花煮 冬の月菜汁



【ひと口メモ】

郷土料理 百花の雪花煮について

(食事と文化)

「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「まんば」、西の方では「百花」と呼ばれています。家庭菜園でも作りやすいので、冬の食卓によく登場する野菜です。

豆腐を油で炒める料理を、「けんちん」といいますが、百花を豆腐と炒める料理を、香川県東部では「けんちゃん」、西部では「せっか」と呼んでいます。

百花の鮮やかな緑色の中に、真っ白い豆腐を入れると、まるで雪が降ったようになるので、「雪の花」と書いて「せっか」と呼びます。とてもきれいな名前ですね。

百花の雪花煮は、香川県の郷土料理の一つです。地元の野菜のおいしさを味わって、残さず食べましょう。

令和3年 2月 17日(水) 第二学校給食センター

(献立名) ほたてごはん 牛乳 わかさぎのからあげ
ほうれんそうとコーンのごまドレッシングあえ ジャがいものみそ汁 キャンディチーズ



【ひとロメモ】

北海道の料理を味わおう

(食文化)

今日の給食は北海道でよく食べられる食材をたくさん使いました。5年生は社会科で北海道の農業や暮らしを習いましたね。北海道の料理は、伝統的な日本料理の影響を受けることが少なく、食材に簡単な調理を加えただけという、素材の良さを生かした料理が多いようです。

北の海で養殖が盛んに行われている「ほたて貝」は、冷凍されたものが1年中食べられますが、旬は今ごろの季節です。ほたての他にも湖でたくさんとれる「わかさぎ」、北海道の特産物である「コーン」や「じゃがいも」を使って調理しました。

寒くて雪の多い北海道の食材を味わいましょう。

令和3年 2月 17日(水)

飯山学校給食センター

【献立名】麦ごはん

牛乳 高野豆腐の落とし揚げ

百花の雪花煮 冬の月菜汁

《今日の丸亀産の食材》

小松菜 百花 大根

白ねぎ 葉ねぎ



【ひと口メモ】

郷土料理・百花の雪花煮

(食事と文化)

今日のめあては「郷土料理 百花の雪花について知ろう」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「まんば」、西の方では「百花」と呼ばれています。家庭菜園でも作りやすいので、冬の食卓によく登場する野菜です。

豆腐を油で炒める料理を、「けんちん」といいますが、百花と豆腐を炒める料理を、香川県東部では「けんちゃん」、西部では「せっか」と呼んでいます。百花の鮮やかな緑色の中に、真っ白い豆腐を入れると、まるで雪が降ったようになるので、「雪の花」と書いて「せっか」と呼びます。とてもきれいな名前ですね。

百花の雪花煮は、香川県の郷土料理の1つです。地元の野菜のおいしさを味わって、残さずいただきましょう。