

令和3年 2月 26日(金) 中央学校給食センター

【献立名】 ほたてごはん 牛乳 わかさぎのから揚げ
ほうれんそうとコーンの和え物 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

(食事と文化)

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く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、食材料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「とうもろこし」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26日(金) 第二学校給食センター

(献立名) 白菜うどん 牛乳 小イワシのフライ 菜花サラダ
かぼちゃプリン



【ひとロメモ】

旬の野菜 菜花について知ろう

(感謝の心)

1月から3月が旬の菜花は春の訪れを感じさせる、季節の野菜として人気があります。特にひなまつりの食材には欠かせない食材です。

香川県では昭和60年ごろから栽培が始められました。県内では琴平町で菜花が多く作られています。香川県の生産量は全国第3位で、品質、鮮度がよいため、東京方面に人気が高いです。

さて、私たちの住む丸亀市でも菜花を作っている農家の方がいます。今日の給食には、丸亀市でとれた「内海さん」の新鮮な菜花を使っています。春を感じながら菜花サラダを食べましょう。

令和3年 2月 26日(金) 飯山学校給食センター

【献立名】 ほたてごはん 牛乳 わかさぎの唐揚げ
ほうれん草とコーンの和え物
じゃがいものみそ汁 キャンディーチーズ

《今日の丸亀産の食あ材》
キャベツ ほうれん草
じゃがいも 葉ねぎ



【ひと口メモ】

北海道の料理

(食事と文化)

今日のめあては「北海道の料理を味わおう」です。

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「とうもろこし」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。