

令和3年 3月 9日(火)

中央学校給食センター

【献立名】 さぬきの夢パン 牛乳 いちごジャム(小・中)

いかのさらさあげ ブロッコリーサラダ チンゲン菜のスープ ヨーグルト



【ひとロメモ】

## 地産地消について知ろう

(食事と文化)

みなさんは、「地産地消」という言葉を知っていますか？地産地消とは、「地域生産・地域消費」の略で、地域で生産されたものを地域で消費しようという取り組みのことです。

地産地消には、さまざまなよい面があります。つくる人と食べる人の距離が近く、より新鮮なものが食べられ、だれがどのように作っているかが分かるため、安心して食べることができます。

また、輸送に伴う二酸化炭素の排出量を減らすことができ、環境にも良いです。

丸亀市の給食では、できるだけ地域でとれた食べ物を使うようにしています。今日の給食に入っているチンゲンサイは、丸亀市の農家さんが育ててくれたものです。

地産地消を知って、より新鮮で地球にもやさしい食べ物を選んでいきたいですね。

令和3年3月9日(火) 第二学校給食センター

(献立名) コッペパン 【小中】りんごジャム いかのさらさ揚げ  
ブロッコリーサラダ チンゲン菜のスープ



【ひとロメモ】

## チンゲンサイについて知ろう

(食品を選択する能力)

チンゲンサイは中国生まれの野菜で、日本に伝わったのは約50年前といわれています。

チンゲンサイは、白菜の仲間で、寒暖差に強く生育が早いことから日本でも盛んに栽培されています。

シャキシャキと歯ごたえがよく、アクやクセがないので、炒めものやスープ、あんかけなどいろいろな料理に使えます。

今日のスープには、丸亀の農家の谷本さんが栽培した「チンゲンサイ」を使っています。おいしくいただきましょう。

令和3年 3月 9日(火) 飯山学校給食センター

【献立名】 さぬきの夢パン (小・中) いちごジャム  
牛乳 いかのさらさ揚げ  
ブロッコリーサラダ チンゲン菜のスープ  
ヨーグルト

《今日の丸亀産の食材》  
ブロッコリー キャベツ  
チンゲン菜



【ひとロメモ】

## 丸亀市産：チンゲン菜

(勤労と感謝)

今日のめあては「丸亀市産のチンゲン菜について知ろう」です。

今日の給食には、新鮮なチンゲン菜をふんだんに使ったスープが登場しています。丸亀市の給食では、綾歌町富熊で大規模農園をされている、谷本さんが大切に育ててくれたチンゲン菜を使っています。谷本さんは約40年前から、チンゲン菜を専門に栽培されており、年間を通して出荷できるような品種を工夫したり、ビニールハウスを活用しています。

現在は、丸亀市の他にも高松市の学校給食用に出荷しているそうです。多い月では2トンのチンゲン菜を納めていて、いつも新鮮できれいなものを子どもたちに食べてもらえるよう頑張っています。

今日は、谷本さんから「新鮮なチンゲン菜を食べて、新型コロナや病気に負けない体を作って元気に頑張ってくださいね！」というメッセージをいただきました。

残さず食べて、チンゲン菜の栄養をしっかりととりましょう！