

令和3年 3月 17日(水)

中央学校給食センター

【献立名】 肉もっそ 牛乳 ししやものいそべ揚げ 白菜のおかかあえ
大根のみそ汁



【ひとロメモ】

肉もっそを味わおう

(食事と文化)

「肉もっそ」とは、香川県三豊市の郷土料理で、「もっそう飯」という言葉が由来です。この「もっそう飯」は、海や山、里の食材を炊いて、炊き立てのごはんに混ぜる料理で、一人分に分けて、手で丸く握ったおにぎりのような料理です。

昔の農作業は、地区の人みんなで朝から夜まで行っていました。その時の昼ごはんには食べられていたのが、「肉もっそ」でした。今では、三豊市内のお祭りで肉もっそが振舞われています。

今日の給食の肉もっそには、牛肉、にんじん、干しいたけ、ごぼう、こんにゃく、豆腐、枝豆を甘辛く炊いて、炊き立てのごはんに混ぜました。三豊市の郷土料理を味わっていただきましょう。

令和3年3月17日(水) 第二学校給食センター

(献立名) 肉もっそ 牛乳 ハイワシのフライ キャベツのしらすあえ
大根のみそ汁



【ひとロメモ】

郷土料理 肉もっそについて知ろう

(食文化)

「肉もっそ」とは、香川県三豊市の郷土料理で、「もっそう飯」という言葉が由来です。この「もっそう飯」は、海や山、里の食材を炊いて、炊き込みごはんに混ぜる料理で一人分に分けて、手で丸くにぎったおにぎりのような料理です。

昔の農作業は、地区の人のみんなで行って行っていました。その時の昼ごはんを食べられていたのが、「肉もっそ」でした。今では三豊市のお祭りで振る舞われています。

今日の給食の肉もっそは、牛肉、豆腐やごぼうなどの野菜と米を一緒にたきました。三豊市の郷土料理を味わって食べましょう。

令和3年 3月 17日(水)

飯山学校給食センター

【献立名】肉もっそ

牛乳 ししやもの磯辺揚げ

白菜のおかかあえ 大根のみそ汁

《今日の丸亀産の食材》

大根 白菜

チンゲン菜 葉ねぎ



【ひと口メモ】

肉もっそ

(健康によい食事のとり方)

今日のめあては、「肉もっそについて知ろう」です。

「肉もっそ」は三豊市豊中町の郷土料理で、稲刈りや茶摘みのあとによく食べられていたそうです。昔、農作業は地区の人が総出で行う一日仕事でした。そんなときの昼食に、肉もっそを食べていました。

肉もっその「もっそ」には、手で丸く握ったものという意味があります。このことからわかるように、肉もっそは農作業の最中に食べやすいようにおにぎりのような形にしています。また、豊中町の宇賀神社のどぶろく祭りでも、肉もっそが振る舞われています。

同じ香川県でも、地域それぞれの郷土料理があることがわかりますね。