

令和3年 4月 9日(金)

中央学校給食センター

【献立名】 春の香りずし 牛乳 かぼちゃの天ぷら
春キャベツのごまあえ 豆腐のすまし汁



【ひとロメモ】

葉ごぼうを味わおう

(食事と文化)

今日の給食の春の香りずしには、葉ごぼうが入っています。そこで、葉ごぼうについてクイズをします。

問題 葉ごぼうは植物のどの部分を食べているでしょう。

- ①根っこ ②葉っぱ ③茎

クイズの答えは、①②③全部正解です。根っこと葉っぱ、茎のすべての部分が食べられます。

葉ごぼうは、根っこの部分だけでなく、茎や葉の部分も食べることができる郷土野菜の代表です。そのため、昔から香川県では好んで食べられており、「春を告げる野菜」ともいわれています。今日の葉ごぼうは、丸亀市内の農家の人が作ってくれました。春の味を味わいましょう。

令和3年 4月 9日(金) 第二学校給食センター

(献立名) 麦ごはん 牛乳 さばのみそだれかけ
小松菜のごまドレッシングあえ ふしめん汁



【ひとロメモ】

食器の並べ方について知ろう

(社会性)

今日の給食は和食の献立です。みなさん、食器を正しく置けていますか。今から一緒に確認していきましょう。

「麦ごはん」は左側にありますか？

「ふしめん汁」は右側にありますか？

平らの皿に入ったおかず「さばのみそだれかけ」と「小松菜のごまドレッシングあえ」は、「麦ごはん」と「ふしめん汁」のお椀の奥に置かれていませんか？

食器の並べ方には決まりがあります。まず「ごはん」と「パン」は、左ということを覚えておきましょう。

毎日の食器の置き方は配膳図で確認してくださいね。

令和3年 4月 9日(金) 飯山学校給食センター

【献立名】春の香り寿司

牛乳 かぼちゃの天ぷら

春キャベツのごまあえ 豆腐のすまし汁

《今日の丸亀産の食材》

米 葉ごぼう

春キャベツ 葉ねぎ



【ひとロメモ】

葉ごぼう

(食事と文化)

今日のめあては、「葉ごぼうについて知ろう」です。

香川県は昔から雨が少なく、「ひでり」の多い地域で、お米があまりとれませんでした。そのため、お米で作る「おすし」は、春や秋のお祭りやお祝いごとなどの「ハレの日」のごちそうでした。

地域によって「ちらしずし」「ばらずし」「かきませずし」とも呼ばれ、香川県の郷土料理のひとつです。おすしの具には、その季節にその地域でとれる旬の食べ物を入れて、季節感を出す工夫がされてきました。

今日のおすしの中には、春が旬の「葉ごぼう」が入っています。根も茎も食べることができる香川県の代表的な野菜で、丸亀市の農家の方が今日のために育ててくれたものを使っています。

春の香りを楽しみながらいただきます。