

令和3年 4月 19日(月)

中央学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 さばのみそだれかけ
小松菜のごまあえ ふしめん汁



【ひと口メモ】

ふしめんについて知ろう

(食事と文化)

みなさんは「ふしめん」を知っていますか？

「ふしめん」とは、そうめんを棒にひっかけて伸ばす時に棒に巻きつけて、丸くカールした部分のことを言います。つまり、そうめんの端っこのことです。

オリーブの島として有名な小豆島は、そうめん作りでも全国的に有名です。小豆島で、そうめんが作られるようになったのは、今から約400年前、江戸時代にお伊勢参りに出かけた小豆島の人が、奈良県の三輪そうめんの作りかたを習ってきたことから、始まったのだそうです。冬に暖かく、雨や雪が少ない小豆島の気候は、そうめん作りに適していたのです。

小豆島の郷土料理である「ふしめん汁」を味わってください。

令和3年 4月 19日(月) 第二学校給食センター

(献立名) わかめごはん 牛乳 鶏肉の和風ソースかけ
小松菜のアーモンドあえ たけのこの土佐煮



【ひとロメモ】

旬の野菜、たけのこについて知ろう

(食文化)

「たけのこ」は、漢字で書くと、竹かんむりに旬と書きます。これは、たけのこは、芽が出てから十日間くらいが食べられる期間で、それを過ぎると竹になるという意味から、できた漢字なのだそうです。

たけのこは1年中、料理に使われますが、実は春が旬の食べ物です。今日は香川県でとれたたけのこを使っています。

春の恵みをおいしく味わって食べましょう。

令和3年 4月 19日(月)

飯山学校給食センター

【献立名】麦ごはん

牛乳 さばのみそだれかけ

小松菜のごまあえ ふしめん汁

《今日の丸亀産の食材》

米 小松菜 玉ねぎ

チンゲン菜 葉ねぎ



【ひと口メモ】

食事のあいさつについて

(勤労と感謝)

今日のめあては「食事のあいさつについて知ろう」です。

私たちは生きていくために、食べ物として動物や植物の命をもらっています。野菜や魚、家畜などは、食べるために栽培されたり養殖されたり、育てられています。そのため食事の前には、たくさんの命をいただきます、という意味をこめて、「いただきます」のあいさつをします。

では、「ごちそうさま」はどうでしょうか？ごちそうさまの『馳走』は漢字で書くと「馳せる」、「走る」と書きます。どちらも急いで走るという意味合いのある言葉です。昔は今と違って食事を作るためには遠くへ走り回って、食材を用意しなければなりません。また、その食材となるものを作り、育てている人も走り回って忙しく仕事をしています。たくさんの人たちが駆け回ってくださるおかげで、自分達が食事を食べられることへの感謝をこめた言葉が、「ごちそうさま」です。

この二つのあいさつには心をこめて言いたいですね。