

令和3年 4月 26日 (月)

中央学校給食センター

【献立名】 ごはん 牛乳 焼きのり 鮭の照り焼き
切り干し大根のごまあえ 豚汁



【ひと口メモ】

香川県産の のりを味わおう

(勤労と感謝)

「のり」は古くから貴重な食べ物でした。今から約 1300 年前にできた日本で一番古い法律「大宝律令」においても年貢の対象として「のり」が取り入れられていたほどです。

昔は「のり」を作ることは、とても大変な作業でした。冬の寒い時期に「のり」を摘み取り、包丁できざみ、1枚1枚手で乾燥させていたそうです。

今日の「のり」は「のりの日」にちなんで香川県水産振興協会から香川県産のものを無料でいただいたものです。つくってくれた人に感謝して、地元でとれた「のり」を味わっていただきましょう。

令和3年 4月 26日(月) 第二学校給食センター

(献立名) 発芽玄米ごはん やきのり 牛乳 鶏肉のからあげ
和風サラダ かきたま汁



【ひとロメモ】

香川県でとれた焼きのりを味わおう

(食文化)

おむすびに巻くのりには、「焼きのり」と「味付けのり」の種類があるのを知っていますか？「焼きのり」は、のりそのものの原材料のみで、手巻きずしなどに使います。一方「味付けのり」は、しょうゆなど調味料の味付けがされています。一般的に、東日本は焼きのりを巻いて風味を味わう傾向があり、西日本では味付けのりが好まれる傾向があるとされています。

さて、香川県では、瀬戸内海の豊かな恵みを受け、美しいのりが育ち、のり養殖の生産量は全国6位(平成13年～22年の平均生産量)で、県の漁業を支える柱のひとつです。

今日は香川県の子どもたちに地域の産業を知ってもらうために、香川県でとれた「焼きのり」を無償でいただきました。いつも出ている「味付けのり」とは違うのりの風味を味わっていただけてください。

令和3年 4月 26日(月)

飯山学校給食センター

【献立名】 ごはん 焼きのり
牛乳 さけの照り焼き
切干大根のごまあえ 豚汁

《今日の丸亀産の食材》
米 キャベツ 小松菜
きゅうり 葉ねぎ



【ひと口メモ】

食べ物を大切に食べよう

(勤労と感謝)

今日のめあては「食べ物を大切に食べよう」です。

みなさん、苦手な食べ物がありますか？苦手だからと、一口も食べていない、なんていう人はいませんか？私たちの食事は、野菜を育ててくれている人、家畜を育ててくれている人、魚介類を海に出てとってきてくれる人、それを運んでくれる人、調理をしてくれる人、たくさんの人に支えられて、食べ物の命をいただいています。私たちの苦手な食べ物にも、命があり、たくさんの方の手がかかっています。

そこで、苦手な食べ物を少しずつでも克服するための5つのポイントを紹介します。

①苦手でも、まずは一口食べてみる。②みんなで一緒に食べてみる。③自分で野菜を育てたり、料理を試してみる。④旬のものを食べてみる。⑤運動をして、お腹を空かせてから食べてみる。

今日から、さっそく5つのポイントに取り組んで、好き嫌いせず大切に食べる気持ちを大事にしたいですね。