

令和3年 5月7日(金)

中央学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 高野豆腐の卵とじ
きゅうりの即席づけ そら豆の甘煮



【ひと口メモ】

丸亀市内産のそら豆を味わおう

(食事と文化)

今日のそら豆は、丸亀市でとれたそら豆を使用しています。そら豆は、香川県の特産品の一つで、昔はどここの農家でも米の裏作として栽培していました。

緑色のさやが空に向かっているので、そら豆と言われています。さやをむいたことがある人は知っていると思いますが、内側がふわふわとしていて、その中にそら豆がきちんと並んでいます。

今日はそら豆の甘煮にしました。おいしい時期は3日間といわれるほど、旬の短い野菜なので旬のこの時期にしっかり味わいましょう。

令和3年 5月 7日(金) 第二学校給食センター

(献立名) えんどうごはん 牛乳 鶏肉の照り焼き 五目サラダ
若竹汁



【ひとロメモ】

旬のグリーンピースを味わおう

(食文化)

えんどうには、熟した豆を乾燥した「えんどう豆」と若いさやごと食べる「さやえんどう」、柔らかい豆を食べる「グリーンピース」の3種類あり、さやえんどうとグリーンピースは野菜の仲間になります。さやから取り出した生の「グリーンピース」が手に入るのは、1年のうちほんの短い時期だけです。日本では、昔から季節の食べ物を取り入れて楽しむ伝統的な食文化があります。

今日は、旬のグリーンピースを使ったごはんを味わっていただきましょう。

令和3年 5月 7日(金)

飯山学校給食センター

【献立名】 山菜おこわ

牛乳 さわらの香味焼き

おひたし えのきのみそ汁

《今日の丸亀産の食材》

米 小松菜

チンゲン菜 葉ねぎ



【ひと口メモ】

春魚(はるいお)について

(食事と文化)

今日のめあては「春魚について知ろう」です。

さわらは漢字で名前を書くと、魚へんに季節の春と書きます。この漢字からわかるように、さわらは春に美味しいお魚です。

香川県では古くから、「たいの浜焼き、さわらの刺身」といわれ、さわらは香川県の味の代表とされています。そら豆が実り、麦が熟れはじめる5月から6月ころ、香川の農家では「はるいお」が行われました。「はるいお」とは、香川県の方言で、農家の行事のひとつです。親せきの人などを自宅に招き、さわら料理をメインにこれからの収穫を祝う宴会のことです。

今が旬のさわらをおいしくいただきます。