

令和3年 5月21日(金)

中央学校給食センター

【献立名】 麦ご飯 牛乳 鶏肉の照り焼き
キャベツとわかめの酢の物 春の月菜汁



【ひとロメモ】

私たちの主食、お米について知ろう

(食事と文化)

2300年以上もの長い間、お米作りは日本の食文化のもととなり、私たち日本人の食生活を支えてきました。お米は特別な味付けはされていませんが、よくかめばかむほど甘みが口いっぱいに広がります。このごはんの味わいがさまざまな料理との相性をよくし、栄養バランスがとりやすいので、日本食の基本形である「ごはん」、「主菜」、「副菜」、「汁物」は理想の食事バランスといわれています。

給食で使うお米は必ず香川県産または、丸亀市産のものです。香川県の穏やかな気候と清らかな水で育まれたおいしいお米に、地域の農作物や水産物を上手に組み合わせて、お米の良さを味わってみましょう。

令和3年 5月 21日(金) 第二学校給食センター

(献立名) カレーうどん 牛乳 小イワシのフライ
和風サラダ かんきつゼリー



【ひとメモ】

はしを正しく使おう

(社会性)

はしの使いかたは、毎日、毎食の習慣づけが大切です。箸を正しく使うことは、指の使い方、力加減を身に付けることにもつながります。日本人の手先が器用なのは、箸を使うからだとも言われています。

箸を正しく持って、今日のカレーうどんのめんを上手にはさんで食べましょう。

さて、今日のデザートの名前は「四国ゼリー」です。四国特産の柑橘類と砂糖をあわせて作っています。柑橘とはみかんの仲間をまとめて言います。県名とゼリーに使っている特産品は、愛媛県の「いよかん」、高知県の「ゆず」、徳島県の「すだち」、最後に香川県の「和三盆」です。

四国の特産が詰まったゼリーを味わって食べてみてください。

令和3年 5月 21日(金)

飯山学校給食センター

【献立名】麦ごはん

牛乳 鶏肉の照り焼き

キャベツとわかめの酢の物 春の月菜汁

《今日の丸亀産の食材》

米 キャベツ きゅうり

葉ねぎ 玉ねぎ 小松菜



【ひと口メモ】

月菜汁について

(食事と文化)

今日は「月菜汁について知ろう」です。

今から約20数年前、旧丸亀市では、市制100周年を記念して、歌手のさだまさしさん作詞作曲により「城のある町」という歌が作られました。その歌詞の中で「月菜汁」が出てきます。しかし、実際にはない料理だったので市民グループによって創作されたのが始まりです。

現在では、汁の中に月に見立てた丸いものや菜を表現する葉物の野菜を入れた内容で、丸亀市の新しい郷土料理として親しまれています。

その月菜汁が誕生したきっかけになった丸亀城の石垣の一部が崩落したことが、大きなニュースになりました。

丸亀城の石垣が早く元の姿に戻るよう、願いをこめて、今から「城のある町」を流します。月菜汁が出てくる3番目の歌詞に注目して聞きましょう。