

令和3年 6月 7日(月) 中央学校給食センター

【献立名】 麦ご飯 牛乳 麻婆豆腐 中華サラダ ミックスナッツ(小・中)



【ひとロメモ】

中国の料理について知ろう

(食事と文化)

中国の人口は約14億人で、世界一人口の多い国です。日本と中国は距離的に近く、昔から交流がありました。文化面だけではなく、食べ物のほとんどが中国から伝わってきたといっても、いいくらいです。

中国は国の面積が広いので、同じ国の中でも地形や気温が異なります。そのため、地域によって調理方法や使われる食材も違い、料理は大きく、北京、上海、広東、四川の4つに分かれています。

どの料理もたいへんおいしいので、世界中で食べられています。今日の麻婆豆腐は四川料理のひとつです。日本の食文化にも、大きな影響をあたえた中国の料理を、味わって食べてください。

令和3年6月7日(月) 第二学校給食センター

(献立名) 焼き鳥丼 牛乳 キャベツのしらすあえ じゃがいものみそ汁



【ひとロメモ】

満濃池に関わるくらしについて知ろう

(食文化)

毎年6月の中頃に日本一の農業用ため池として有名な満濃池で、田植え用の水を流す「ユル抜き」という行事が行われます。

「ユル抜き」の「ユル」とは池の水をせき止める栓のことです。この栓を抜くとたくさんの田んぼに水を引くことができるようになります。丸亀市においても満濃池の水の恵みを受けている田んぼもあります。

自然の恵みに感謝してお米を一粒も食器に残さずに大切にいただきますよう。

令和3年 6月 7日(月)

飯山学校給食センター

【献立名】麦ごはん

牛乳 麻婆豆腐

中華サラダ 小えびの唐揚げ

《今日の丸亀産の食材》

にんにく キャベツ

きゅうり 葉ねぎ



【ひと口メモ】

中華料理に親しもう

(食事と文化)

今日のめあては、「中華料理に親しもう」です。

中華料理は、世界三大料理の1つであると言われています。長い歴史の中で、さまざまな文化が取りこまれ、調理の技術を築きあげてきました。

今日の給食にある麻婆豆腐は、中国でもよく食卓に並ぶメニューです。中華料理は火加減が大事なので、麻婆豆腐も火加減に気をつけながら、一気に炒めるのがおいしく作るコツです。

中華料理に親しみをもってくださいませ。