

令和3年 6月 16日(水) 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
小松菜のしらす和え なすとふしめんのみそ汁



【ひとロメモ】

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のばす時に、棒に巻きついて、丸くカールした部分のことをいいます。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。ふしめんは、そうめんの産地ならではの食べもので、はじめはそうめんの製造業者の人が自分の家で食べるだけでしたが、そのおいしさがまわりに知れわたり、お店でも売られるようになりました。そうめんよりもコシが強く、もっちりとした食感がありますね。

今日は、みそ汁に入れてあります。味わって食べましょう。

令和3年6月16日(水) 第二学校給食センター

(献立名) たこめし 牛乳 豆腐の落とし揚げ チンゲン菜のおひたし
すまし汁



【ひとロメモ】

郷土料理のたこめしを知ろう

(食文化)

今日は、夏の瀬戸内海でよくとれる「たこ」を使った、香川県の郷土料理が登場しています。

香川県は瀬戸内海に面しており、いろいろな種類の魚をとることができます。その中でもたこはたくさんとれ、よい値段で売れることから重要な海産物のひとつとなっています。

そのため、たこが卵を産む時期には、たこをとらないように禁漁(漁を禁止)にし、親だこの放流や小さいたこは逃がすなどして資源管理にも積極的に取り組んでいます。

瀬戸内海の恵みに感謝していただきましょう。

令和3年 6月 16日(水)

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 小松菜のしらすあえ
なすとふしめんのみそ汁

《今日の丸亀産の食材》

キャベツ 小松菜 なす
チンゲン菜 葉ねぎ 玉ねぎ



【ひと口メモ】

ふしめんについて

(食事と文化)

今日のめあては「ふしめんについて知ろう」です。

今日の給食には「なすとふしめんのみそ汁」の中にふしめんが入っていますね。みなさんは、ふしめんが何からできているか知っていますか？

そうです、手延べそうめんを作る時に長い棒に引っ掛けて作りますが、引っ掛けた部分が丸くなってしまうので、そうめんを商品として出荷するときに取り除かれる部分が、ふしめんです。

この部分は商品にはならないですが、捨ててしまうのはもったいないということで、そうめんの産地小豆島では昔から、お汁に入れてふしめん汁として食べられてきました。

食べ物を無駄にしない、という先人の知恵が詰まった食べ物です。大切に味わっていただきます。