

令和3年 6月 18日(金) 中央学校給食センター

【献立名】 たこ飯 牛乳 高野豆腐のおとし揚げ 小松菜と大豆の和えもの
すまし汁 ㊤わらびもち



【ひとロメモ】

郷土料理 たこめしを知ろう

(食事と文化)

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「たこめし」です。香川県では、田植えをした苗が、たこの足のように田んぼにくっついて、すくすくと育つようにという願いを込めて、この時期に「たこめし」を食べるならわしがあります。

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、高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漁を禁止し、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18日(金) 第二学校給食センター

(献立名) 麦ごはん 牛乳 とり肉の照り焼き 小松菜のごまあえ
ふしめん汁



【ひとロメモ】

ふしめんについて知ろう

(食文化)

みなさんは「ふしめん」を知っていますか？

「ふしめん」はそうめんを作る時にできる、切れ端の部分です。

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。小豆島で、そうめんが作られるようになったのは、今から約400年前、江戸時代にお伊勢参りに出かけた小豆島の人々が、奈良県の三輪そうめんの作りかたを習ってきたことから、始まったのだそうです。冬に暖かく、雨や雪が少ない小豆島の気候は、そうめん作りに適していたのです。

小豆島の郷土料理である「ふしめん汁」を味わって食べましょう。

令和3年 6月 18日(金)

飯山学校給食センター

【献立名】 たこめし 牛乳 かぼちゃの天ぷら
チンゲン菜のおかかあえ すまし汁
(中) わらびもち

《今日の丸亀産の食材》
米 大麦 小松菜
チンゲン菜 葉ねぎ



【ひと口メモ】

郷土料理：たこめし

(食事と文化)

今日のめあては「郷土料理のたこめしを知ろう」です。

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、いろんな種類の魚を採ることができます。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漁を禁止にし、親だこの放流や小さいたこは逃がすなどに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。