

令和3年 6月 21日(月) 中央学校給食センター

【献立名】 発芽玄米ごはん 牛乳 さばの七味焼き
茎わかめのきんぴら 夏の月菜汁



【ひとロメモ】

月菜汁の由来について知ろう

(食事と文化)

今から約20年前、旧丸亀市では、市制100周年を記念して、歌手のさだまささんの作詞作曲により、「城のある町」という歌が作られました。

その歌詞の中に「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。

給食でも、季節でとれる野菜を使っていろいろな月菜汁が登場します。月菜汁を味わって食べましょう。

令和3年6月21日(月) 第二学校給食センター

(献立名) 発芽玄米ごはん 牛乳 さけの塩焼き 茎わかめのきんぴら
夏の月菜汁



【ひとロメモ】

月菜汁について知ろう

(食文化)

丸亀城と月菜汁には深い関係があります。

今から21年前の平成11年に、旧丸亀市では市制100周年を迎え、それ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。

その歌詞の中に出てくる「月菜汁」は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。今では、丸亀の新しい郷土料理として親しまれています。

丸亀城の石垣が早く元の姿に戻ることを願いながら、月菜汁を味わっていただきましょう。

令和3年 6月 21日(月)

飯山学校給食センター

【献立名】発芽玄米ごはん

牛乳 さばの七味焼き

茎わかめのきんぴら 夏の月菜汁

《今日の丸亀産の食材》

玉ねぎ

チンゲン菜 葉ねぎ



【ひと口メモ】

月菜汁について

(食事と文化)

今日のめあては「月菜汁について知ろう」です。

「月菜汁」は、丸亀市制100周年を記念して作られた「城のある町」という歌から生まれた新しい郷土料理です。せっかく歌に登場するのだからと作られました。

名前の通り、月に例えた丸いものと、葉物の野菜を使います。今日は月をうずらの卵、菜をチンゲン菜と葉ねぎであらわしています。皆さんも、オリジナルの月菜汁を考えたら、お家で作ってみましょう。

故郷の丸亀への思いが詰まった「月菜汁」を残さずにいただきましょう。