

令和3年 9月 6日(月) 中央学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 さばのゆうあん焼き  
いそか和え なすとふしめんのみそ汁



【ひと口メモ】

## 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伸ばす時に棒に巻きついて、丸くカールした部分のことを言います。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。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」を味わってください。

令和3年9月6日(月) 第二学校給食センター

(献立名) 麦ごはん 牛乳 鶏肉の和風ソースかけ 小松菜のごまあえ  
ひじきの五目煮 【中】味つき小魚



【ひとロメモ】

## 食品ロスを減らすためにできることを知ろう

(食品を選択する)

食品ロスの半分近くは家庭から出ています。家庭の食品ロスは、

- ① 食べ残し
- ② 買ったのに食べずに捨てる
- ③ 調理の時の皮のむきすぎ

の大きく3つに分類されます。

食品ロスを減らすためにできることは、食べ残さないことです。ふだんの食事などで食べられる量を取り、残さず食べましょう。

また、自分で料理をつくる時には食材は必要な分だけを買ひ、無駄なく使うことが大切です。買い物に行く前に家にある材料を確認して、買うものを決め余分を買わないようにメモを持っていきます。

自分でできることをして食品ロスを減らしていきましょう。

【献立名】麦ごはん

牛乳 さばの幽庵焼き

いそかあえ なすとふしめんのみそ汁

《今日の丸亀産の食材》

なす チンゲン菜

小松菜 玉ねぎ 葉ねぎ



【ひと口メモ】

## ふしめんについて

(健康によい食事のとり方)

今日のめあては「ふしめんについて知ろう」です。

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伸ばすときに巻き付けている丸くカールした部分のことを言います。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。小豆島でそうめんが作られるようになったのは、今から400年前、江戸時代にお伊勢参りに出かけた小豆島の人が、奈良県の三輪そうめんの作り方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いただきましょう。