

令和3年 9月 17日(金) 中央学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 鮭の塩焼き いも煮  
小松菜のごま和え ㊤ぶどうゼリー



【ひと口メモ】

## 山形県の料理を知ろう

(食事と文化)

山形県といえば、広い庄内平野で米作りが盛んな県です。

小学5年生は社会科で勉強したことを思い出してくださいね。

その他にも、さくらんぼを始めとして、りんごやぶどうなど、いろいろな果物の栽培も盛んな県です。

山形県は秋祭りの時期が近づくと各地で「いも煮会」が行われます。テレビで「いも煮会」の様子が、放映されているのを見たことがあるかもしれませんね。

山形県の郷土料理である「いも煮」は、収穫した里いもや野菜、特産品である牛肉、こんにゃくなどを主な材料として、しょうゆや砂糖、酒で味付けし、大きな鍋にたくさん作ります。大勢の人が集まって、河原などの屋外で食べる楽しい秋の行事となっているようです。

味わって食べましょう。

令和3年9月17日(金) 第二学校給食センター

(献立名) ターメリックライス 牛乳 ドライカレー かみかみサラダ  
【小中】ミニトマト 【中】チーズ



【ひとロメモ】

## きゅうりの成長について知ろう

(感謝の心)

きゅうりのおいしい時期は暑い季節です。その成長は早く、日当たりのよいところでは花がしぼんで1週間から10日間ぐらいで収穫できます。大きくなりすぎると苦くなっておいしくないので、20cmぐらいで収穫します。収穫しないでそのままおくと実がまるまる太って鮮やかな黄色に色づきます。これがきゅうりの熟した本来の姿なのです。このように果実が黄色や赤に色づくのは、目立たせて、鳥や動物に食べてもらい、遠くに種子をばらまきたいからです。

きゅうりが熟す前に収穫して、わたしたちはいただいているのですね。今日は「かみかみサラダ」にきゅうりを使っています。残さずいただきます。

令和3年 9月 17日(金)

飯山学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 さけの塩焼き  
小松菜のごま酢あえ いも煮  
(中) ぶどうゼリー

《今日の丸亀産の食材》  
チンゲン菜 小松菜



【ひとロメモ】

## 山形県の料理について

(食事と文化)

今日のめあては「山形県の料理を知ろう」です。

山形県といえば、広い庄内平野での米作りが盛んな県です。小学5年生は社会科で勉強したことを思い出してくださいね。そのほかにも、さくらんぼを始めとして、りんごやぶどうなど、いろいろな果物の栽培も盛んです。

山形県は秋祭りの時期が近づくと各地で「いも煮会」が行われます。今年も、19日に芋煮フェスティバルが新型コロナウイルス感染予防のため、ドライブスルー形式で実施される予定だそうです。

山形県の郷土料理である「いも煮」は、収穫した里いもや野菜、特産品である牛肉、こんにゃくなどを主な材料として、しょうゆや砂糖、酒で味つけし、大きな鍋にたくさん作ります。大勢の人が集まって、河原などの屋外で食べる楽しい秋の行事となっているようです。

味わって食べましょう。