

令和3年 10月 11日(月) 中央学校給食センター

【献立名】 秋の香りごはん 牛乳 鮭の南部焼き  
もみじ和え 豚汁



【ひとロメモ】

## 季節を感じながら食べよう

(食事と文化)

今日の和え物は「もみじ和え」という名前です。秋は紅葉が美しい時期ですね。その美しい紅葉にならって、にんじんでもみじを表現して鮮やかな色どりにしました。

本来のもみじ和えは大根おろしににんじんやとうがらしを加えたものですが、給食用にアレンジしました。

今日は秋の香りご飯も取り入れた、秋を感じることができる献立にしています。五感で秋を感じながら味わって食べましょう。

令和3年 10月 11日(月) 第二学校給食センター

(献立名) 麦ごはん 牛乳 麻婆豆腐 バンサンスー  
みかん



【ひとロメモ】

## 給食から出るごみについて知ろう

(勤労と感謝)

環境省の調査によると、給食から出る食品のごみは、児童生徒一人あたり年間およそ17.2kgという結果になっています。

給食から出る食品のごみは、食べ残しが一番多く、ほかには調理中に出る野菜の皮などの調理くずや、使用した油などがあります。

給食から出たごみのゆくえは丸亀市では、焼却処分がほとんどです。使用した油は、リサイクルにまわしています。

給食は食べれば、栄養になりますが、残すとごみになってしまいます。ひとりひとりの意識で、食べ残しによるごみが減るといいですね。

令和3年 10月 11日(月)

飯山学校給食センター

【献立名】焼き鳥丼

牛乳 切干大根の三杯酢  
りんご (中) 昆布大豆

《今日の丸亀産の食材》  
きゅうり 小松菜



【ひと口メモ】

## 食文化の歴史を知ろう

(食事と文化)

今日のめあては「食文化の歴史を知ろう」です。

歴史の時間、明治時代に牛鍋が流行し、日本人が牛肉を食べるようになった、と学習しますね。

では、ここで問題です。今日の焼き鳥丼で使われている鶏肉が庶民にも食べられるようになったのはいつからでしょうか？

① 平安時代(約1200年前) ② 鎌倉時代(約800年前) ③ 江戸時代(約400年前)

答えは、③の江戸時代です。今から約1500年前の飛鳥時代以降は、鶏肉を始めとする家畜の肉を食べることを禁止されていましたが、江戸時代に入り、「料理物語」という書物には、鶏の肉が食材として挙げられるようになり、鶏肉を食べるようになっていることが確認されています。幕末のころには、現代と同じ様に串に刺した焼き鳥を売る屋台も登場し、庶民の間にも広まったようです。

このような歴史を経て、今日の給食にも焼き鳥丼が登場しているのですね。