

令和3年 10月 20日(水) 中央学校給食センター

【献立名】 ばらずし 牛乳 さつまいものあげもん
キャベツときゅうりのごま和え すまし汁



【ひとロメモ】

秋祭りの料理について知ろう

(食事と文化)

秋は、お米をはじめ多くの作物が秋晴れのもと、収穫の時をむかえます。この時期には、大地の恵みに感謝して、各地でいろいろな秋祭りが行われます。収穫されたお米、野菜、果物などを氏神様にお供えして、今年の恵みに感謝し、来年の豊作を祈ります。

讃岐の秋祭りは、甘酒を作り、とれた作物とお米でおいしい「ばらずし」を作ります。また、「あげもん」というさつまいもやれんこんのてんぷらや、酢の物を作って、親せきの人を招いたり、料理を配ったりします。こうして共に豊作を喜び、お祝いしてきたのです。

旬の食べ物で料理を作り、人々との関わりを大切に、喜びを分かち合ってきた、日本のすばらしい食文化を守っていきましょう。

令和3年10月20日(水) 第二学校給食センター

(献立名) ばらずし&錦糸卵 牛乳 さつまいものあげもん
きゅうりとキャベツのごまあえ すまし汁



【ひとロメモ】

秋祭りの料理について知ろう

(食文化)

秋は、お米をはじめ多くの作物が秋晴れのもと、収穫の時をむかえます。この時期には大地の恵みに感謝して、各地でいろいろな秋祭りが行われます。収穫されたお米、野菜、果物などを氏神様にお供えして、今年の恵みに感謝し、来年の豊作を祈ります。

讃岐の秋祭りは、甘酒を作り、とれた作物とお米でおいしい「ばらずし」を作ります。また、「あげもん」というさつまいもやれんこんのてんぷらや、酢の物を作って、親せきの人を招いたり、料理を配ったりします。こうして共に豊作を喜び、祝いあってきたのです。

令和3年 10月 20日(水) 飯山学校給食センター

【献立名】 ばらずし 牛乳 さつまいものあげもん
キャベツときゅうりのごまあえ
すまし汁

《今日の丸亀産の食材》
キャベツ きゅうり
葉ねぎ



【ひと口メモ】

秋祭りの行事食

(食事と文化)

今日のめあては、「秋祭りの行事食について知ろう」です。

秋は、お米をはじめ多くの作物が秋晴れのもと、収穫の時をむかえます。この時期には、大地の恵みに感謝して、各地でいろいろな秋祭りが行われます。収穫されたお米、野菜、果物などを氏神様にお供えして、今年の恵みに感謝し、来年の豊作を祈ります。

讃岐の秋祭りは、甘酒を作り、とれた作物とお米でおいしい「ばらずし」を作ります。また、「あげもん」という秋野菜の天ぷらなどを作って、親せきの人を招いたり、料理を配ったりします。こうして共に豊作を喜び、祝いあってきたのです。

旬の食べ物で料理を作り、人々との関わりを大切に、喜びを分かち合ってきた、日本のすばらしい食文化を守っていきましょう。