

令和3年 10月 22日(金) 中央学校給食センター

【献立名】 秋の五目うどん 牛乳 ちくわの磯辺揚げ
食べて菜のアーモンド和え ぶどうゼリー (小・中)



【ひと口メモ】

食べて菜について知ろう

(勤労と感謝)

今日のおえものには、「食べて菜」という野菜が入っています。この「食べて菜」は香川県の農業試験場で生まれた野菜です。お母さんが「さぬき菜」で、お父さんが「小松菜」です。歯ざわりはシャキシャキとしていて、苦みが少ないのが特徴です。

学校給食ではおなじみで、最近、スーパーマーケットでも出回るようになりました。この「食べて菜」の名前は、香川県の方言で「みんなに食べてほしい」という意味の言葉で、香川県の小学生が名づけた名前です。

今日の「食べて菜」は、丸亀市内の農家の方が一生懸命育ててくれたものです。感謝してよく味わって食べましょう。

令和3年10月22日(金) 第二学校給食センター

(献立名) 発芽玄米ごはん 牛乳 さんまのかば焼き風
ほうれん草とコーンのあえもの 月菜汁



【ひとロメモ】

秋が旬の魚について知ろう

(健康によい食事のとり方)

クイズです。私はだれでしょう。3つのヒントを出しますので、何の食べ物か考えてみてください。

- ①体をつくる赤のグループの食べ物です。
- ②秋を代表する魚です。
- ③色と形が刀に似ています。

正解は、「さんま」です。漢字では「秋の刀の魚」と書きます。

旬のさんまをおいしくいただきましょう。

令和3年 10月 22日(金) 飯山学校給食センター

【献立名】きのこうどん 牛乳 小いわしのフライ
食べて菜のアーモンドあえ
(小・中)ぶどうゼリー

《今日の丸亀産の食材》
キャベツ 食べて菜
チンゲン菜 葉ねぎ



【ひと口メモ】

食べて菜について

(食事と文化)

今日のねらいは、「丸亀市産の食べて菜について知ろう」です。

「食べて菜」は、香川県で生まれた野菜です。お母さんが「さぬき菜」、お父さんが「小松菜」です。「食べて菜」の名前は、香川県の方言で「みんなに食べてほしい」という意味の言葉で、県内の小学生が名づけた名前です。

食べて菜の特徴は、シャキシャキ感があり、苦みが少ないことです。生で食べても苦みや青臭さがないので、サラダにはもちろん、炒め物やおひたしでもおいしく食べられます。

今日の給食では丸亀市の農家の方の食べて菜を使っています。生産者の方も「食べてほしい」という思いで作ってくださっています。味わっておいしくいただきます。