

令和3年 11月 17日(水) 中央学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 のり佃煮(小・中) ししゃものいそべ揚げ
チンゲンサイのおひたし 鶏肉と大根のうま煮



【ひとロメモ】

地産地消について知ろう

(食事と文化)

みなさんは、「地産地消」という言葉を知っていますか？

地産地消とは、「地域生産・地域消費」の略で、地域で生産されたものを地域で消費しようという取り組みのことです。

地産地消には、さまざまなよい面があります。つくる人と食べる人の距離が近く、より新鮮なものが食べられ、だれがどのように作っているかが分かるため、安心して食べることができます。

また、輸送に伴う二酸化炭素の排出量を減らすことができ、環境にも良いです。

丸亀市の給食では、できるだけ地域でとれた食べ物を使うようにしています。今日の給食に入っているチンゲンサイは、丸亀市の農家さんが育ててくれたものです。

地産地消を知って、より新鮮で地球にもやさしい食べ物を選んでいきたいですね。

令和3年 11月 17日(水) 第二学校給食センター

(献立名) 古代飯 牛乳 白身魚のレモンソース
食べて菜のゆず香あえ いもたこ煮



【ひとロメモ】

郷土料理を味わおう

(食品を選択する能力) (食文化)

今週は、「ふるさとの食 再発見週間」です。この週は、香川県の食材や料理についてふれ、あらためてその良さに気付いてほしいということで設けられています。

今日は郷土料理の「いもたこ煮」を取り入れています。郷土料理には、旬の食材やその地域でとれるものを組み合わせて作るものが多くあります。「いもたこ煮」は、里芋と瀬戸内海でとれる新鮮な「たこ」を甘辛く煮た料理です。まさに海と里でとれるものを組み合わせた、特徴ある郷土料理ですね。

令和3年 11月 17日(水)

飯山学校給食センター

【献立名】麦ごはん (小・中) のり佃煮

牛乳 ししやもの磯辺揚げ

チンゲン菜のおひたし 鶏肉と大根のうま煮

《今日の丸亀産の食材》

大根

チンゲン菜



【ひと口メモ】

丸亀市産：チンゲン菜

(勤労と感謝)

今日のめあては「丸亀市産のチンゲン菜について知ろう」です。

今週は「ふるさとの食 再発見週間」です。この週は香川県の食材や料理についてふれ、あらためてその良さに気付いてほしいということで設けられています。そこで、学校給食でも香川県の食べ物を意識してとり入れています。

飯山学校給食センターでは、地産地消に特に力を入れており、1年を通して、丸亀市産チンゲン菜を使用しています。大規模農家の谷本さんという方が、「1年中、美味しいチンゲン菜を子どもたちに食べてもらえるように」と、ハウスや路地、品種をうまく組み合わせ、美味しいチンゲン菜を育ててくれています。今日の給食に登場している「チンゲン菜のおひたし」は、谷本さんが、新鮮なチンゲン菜をおいしく味わうことができる献立、とオススメしてくれたものです。

生産者の方に感謝し、新鮮で、安心、安全な地元の野菜を味わって残さずいただきますよう。