

令和3年 12月 8日(水) 中央学校給食センター

【献立名】 ごはん 牛乳 みそ煮込みおでん
ツナとキャベツのからしごま和え アーモンドいりこ



【ひと口メモ】

おいでまいについて

(食事と文化)

給食の米は、香川県で生まれたお米「おいでまい」を使っています。

香川県では米作りが盛んに行われています。しかし、地球の温暖化により、見た目が良くない米が多くできることから、今の香川県の気候に合った、暑さに負けないお米が作られました。それが、「おいでまい」という名前のお米です。このお米は、「あわみのり」と「ほほえみ」というお米を掛け合わせて生まれたお米で、粒の大きさがそろっていて、味にクセがなく、どんな料理とも相性が良いのが特徴です。このおいでまいは、平成25年に行われた「米の食味ランキング」で最高ランクの「特A」の評価を四国で初めて受けました。

香川県の農家さんが大切に育ててきた「おいでまい」を味わっていただきましょう。

令和3年12月8日(水) 第二学校給食センター

(献立名) 五目ごはん 牛乳 さばの塩焼き
チンゲンサイのおひたし 豚汁



【ひとロメモ】

みそについて知ろう

(食文化)

今日のめあては「みそについて知ろう」です。

みそは大豆から作られている調味料で、日本の食生活を支えてきた伝統食品です。

平安時代に初めて「みそ」という言葉が現れ、この頃は、ごはんにつけるなど、そのまま食べているものでした。また、地位の高い人への贈りものとされ、ぜいたく品だったそうです。鎌倉時代にみそ汁が生まれ、戦国時代には、武将たちはみそ作りをすすめていました。そのため、江戸時代には、みそはなくてはならない存在になりました。

みその味は発酵が進んでいくと、コクのある味わいへと変化していきます。そして、甘味、塩味、うま味などがバランスよく整い、おいしくなります。

今日の豚汁は赤みそと白みその2種類のみそを使っています。おいしく食べましょう。

令和3年 12月 8日(水)

飯山学校給食センター

【献立名】 ごはん 牛乳 味噌煮込みおでん
ツナとキャベツのからしごま和え
アーモンドいりこ

《今日の丸亀産の食材》
小松菜 大根
キャベツ さといも



【ひと口メモ】

新米

(勤労と感謝)

今日のめあては、「新米のおいでまいを味わおう」です。

今日の給食のごはんは主に、香川県で生まれたお米、「おいでまい」を使っています。

香川県では米作りが盛んに行われています。しかし、地球の温暖化により、見た目が良くない米が多くできるようになったことから、今の香川県の気候に合った、暑さに負けないお米が作られました。それが、「おいでまい」という名前のお米です。

このお米は、粒の大きさがそろっていて、味にクセがなく、どんな料理とも相性がいいのが特徴です。この「おいでまい」は、平成25年に行われた「米の食味ランキング」で最高ランクの「特A」の評価を四国で初めて受けました。また、過去5回最高賞の「特A」の評価を受けています。今年の「おいでまい」も「特A」の評価をとれると良いですね。

12月から給食のお米は、今年の新米に切り替わります。香川県の農家さんが大切に育ててくれた「おいでまい」を味わっていただきましょう。