

令和3年 12月 15日(水) 中央学校給食センター

【献立名】 中華丼 牛乳 百花のごまドレッシング和え
大学芋



【ひとロメモ】

百花について知ろう

(食事と文化)

「百花」は香川県で作られる野菜で、「たかな」の一種です。香川県の東の方では、一万円の「万」に葉っぱの「葉」と書いて「万葉」、西の方では、百円の「百」に「花」と書いて、「百花」と呼ばれています。「万葉」も「百花」も摘んでも摘んでも、次々に葉っぱができることからこの名前がついたそうです。

冬のきびしい寒さにも負けずに葉をつける「百花」は、野菜が育ちにくい冬の貴重な栄養源として大切に食べられてきました。みなさんも「百花」をしっかり食べて冬の寒さに負けないようにしましょう。

令和3年12月15日(水) 第二学校給食センター

(献立名) おいでまいごはん 牛乳 鮭の南部焼き
小松菜のアーモンドあえ いものこ汁



【ひとロメモ】

おいでまいを味わおう

(感謝の心)

今日のめあては、「おいでまいを味わおう」です。

「おいでまい」は、今から8年前の平成25年にデビューした香川県オリジナルのお米で、香川県の気候に適した品種です。

「おいでまい」は、粒ぞろいがよく、炊きあがりのつや、白さが特長で、どんなおかずにもあいます。

全国の「米の食味ランキング」では、これまで5回、最高賞を受賞しています。

香川県内の小学生や中学生においでまいの特長や魅力を知ってもらうために、今日のおいでまいは、JA香川県から無償で提供していただいたものです。作ってくれた人や用意してくれた人に感謝していただきましょう。

令和3年 12月 15日(水)

飯山学校給食センター

【献立名】中華丼

牛乳 百花のごまドレッシングあえ

蒸しさつまいも

《今日の丸亀産の食材》

チンゲン菜 百花

にんにく 白菜



【ひとロメモ】

百 花

(食事と文化)

今日のめあては「百花について知ろう」です。

「百花」は香川県で作られる独特の野菜で、「たかな」の一種です。香川県の東の方では、一万円の「万」に「葉っぱ」と書いて「万葉」、西の方では、百円の「百」に「花」と書いて、「百花」と呼ばれています。「万葉」も「百花」も摘んでも摘んでも、次々に葉っぱができることからこの名前がついたそうです。

冬のきびしい寒さにも負けずに葉をつける「百花」は、野菜が育ちにくい冬の貴重な栄養源として大切に食べられてきました。みなさんも栄養豊富な「百花」をしっかり食べて冬の寒さに負けないようにしましょう。