

令和4年 1月 26日(水) 中央学校給食センター

【献立名】 黒豆おこわ 牛乳 小いわしのフライ
百花の雪花煮 冬の月菜汁



【ひとロメモ】

郷土料理、百花の雪花煮について知ろう

(食事と文化)

今日の給食に登場しているさぬきの郷土料理、百花の雪花煮は、百花を細く切り、豆腐と一緒に油で炒めた料理です。

百花の濃い緑色の中に豆腐の白が入っていて雪が舞っているように見えることからこのような名前がつけました。

百花は香川県内でもよく栽培され、寒くなるとやわらかく、甘みが増すので昔から冬の食卓に良く並んでいたそうです。

さぬきの味を味わいながら残さず食べましょう。

令和4年 1月 26日(水) 第二学校給食センター

(献立名) いりこめし 牛乳 さばの塩焼き
ほうれん草と白菜のごまあえ ふしめん汁 和三盆糖



【ひとロメモ】

さぬきの郷土料理や地場産物について知ろう

(食文化)

郷土料理の「いりこめし」は、瀬戸内海でよくとれる「かたくちいわし」をお米と一緒にたきこんだごはんです。いりこ漁が盛んな地域では、今でも家でよく作られている料理です。

同じく郷土料理の「ふしめん」は、そうめんを干すときにできる端の部分「節」のことで、小豆島では手軽なお吸い物として食べられています。

そして「和三盆」は、さとうきびの自然な甘さとやわらかな口どけを昔ながらの作り方で作った貴重な地場産物です。

昔から食べられてきた郷土料理や食材を味わっていただきましょう。

令和4年 1月26日(水)

飯山学校給食センター

【献立名】黒豆おこわ

牛乳 小いわしのフライ

百花の雪花煮 冬の月菜汁

《今日の丸亀産の食材》

もち米 黒豆 大根

百花 白菜 葉ねぎ



【ひと口メモ】

郷土料理 百花の雪花煮について

(食事と文化)

香川県の伝統的な冬野菜である百花と豆腐を雪にみたてて炒め煮にした料理を「百花の雪花煮」と言います。香川県では冬になると良く食べられる郷土料理の一つです。

百花は香川県内で作られてる野菜ですが、県内でも地域により万葉、千葉などと呼ぶところがあります。この「百花の雪花煮」も、いろいろな名前と呼ばれているそうです。

さて、ここでクイズです。万葉と呼んでいる地域でこの料理は何と呼ばれているでしょう。

- ① まんばのせんちゃん ② まんばのしんちゃん ③ まんばのけんちゃん

正解は、③まんばのけんちゃんです。「けんちゃん」とは、細切り野菜の油炒めに豆腐を入れて炒めた、しっぽく料理「けんちん」がなまったと言われています。みなさんは、どちらの呼び方がなじみ深いですか？地域に伝わる郷土料理を味わっていただきましょう。