

令和4年 2月 16日(水) 中央学校給食センター

【献立名】 麦ご飯 牛乳 高野豆腐のおとし揚げ
百花の雪花煮 いものこ汁



【ひと口メモ】

郷土料理、百花の雪花煮について知ろう

(食事と文化)

「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「まんば」、西の方では「百花」と呼ばれています。家庭菜園でも作りやすいので、冬の食卓によく登場する野菜です。

豆腐を油で炒める料理を、「けんちん」といいますが、百花を豆腐と炒める料理を、香川県東部では「けんちゃん」、西部では「せっか」と呼んでいます。

百花の鮮やかな緑色の中に、真っ白い豆腐を入れると、まるで雪が降ったようになるので、「雪の花」と書いて「せっか」と呼びます。とてもきれいな名前ですね。

百花の雪花煮は、香川県の郷土料理の一つです。地元の野菜のおいしさを味わって、残さず食べましょう。

令和4年 2月 16日(水) 第二学校給食センター

(献立名) 麦ごはん ふりかけ 牛乳
高野豆腐のおとし揚げ 百花の雪花 月菜汁



【ひとメモ】

高野豆腐を味わおう

(健康によい食事のとり方)

高野豆腐は、和歌山県の高野山でお坊さんが作り始めたので、この名前がつきました。冬の寒い凍りつくような夜、豆腐を外に出しておいたら、凍っていたことから別の名前を凍り豆腐ともいいます。

今では、機械を使って凍らせています。高野豆腐は、筋肉など体をつくるもとになるたんぱく質や、丈夫な骨をつくるもとになるカルシウムが多く、とても健康によいたべものです。

高野山で生まれた栄養価の高い高野豆腐をしっかり食べて、丈夫な体を作りましょう。

令和4年 2月 16日(水)

飯山学校給食センター

【献立名】麦ごはん

牛乳 高野豆腐の落とし揚げ

百花の雪花煮 いものこ汁

《今日の丸亀産の食材》

にんにく 百花 大根

にんじん 里芋 春菊 葉ねぎ



【ひと口メモ】

郷土料理 百花の雪花

(食事と文化)

今日のめあては「郷土料理 百花の雪花について知ろう」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「まんば」、西の方では「百花」と呼ばれています。家庭菜園でも作りやすいので、冬の食卓によく登場する野菜です。

豆腐を油で炒める料理を、「けんちん」といいますが、百花と豆腐を炒める料理を、香川県東部では「まんばのけんちゃん」、西部では「百花の雪花」と呼んでいます。百花の鮮やかな緑色の中に、真っ白い豆腐を入れると、まるで雪が降ったようになるので、「雪の花」と書いて「せっか」と読みます。とてもきれいな名前ですね。

百花の雪花煮は、香川県の郷土料理の1つです。地元の野菜のおいしさを味わって、残さずいただきましょう。