

令和4年 3月 1日 (火) 中央学校給食センター

【献立名】 さぬきの夢パン 牛乳 いちごジャム (小・中)
魚のさくさく揚げ 百花ときのこのフリンジ 卵とレタスのスープ



【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。

今日は、百花を洋風にアレンジしたメニューです。フリンジとは、ねじねじのパスタの名前です。味わって食べましょう。

令和4年 3月 1日(火) 第二学校給食センター

(献立名) コッペパン 牛乳 白身魚のさくさく揚げ
百花ときのこのフリンジ 卵とレタスのスープ キャンディチーズ



【ひとロメモ】

百花について知ろう

(食文化)

「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、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「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4年 3月 1日(火) 飯山学校給食センター

【献立名】 さぬきの夢パン(小・中) いちごジャム
牛乳 魚のさくさく揚げ
百花ときのこのフリンジ 卵とレタスのスープ

《今日の丸亀産の食材》
にんにく にんじん レタス
チンゲン菜 ジャがいも 百花



【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。郷土料理の「百花の雪花」、「まんばのけんちゃん」は有名ですね。今日の給食では、オリーブオイルとにんにく、ショートパスタを使ってイタリアン風アレンジしています。

みなさんも栄養豊富な「百花」をしっかり食べて元気に過ごしましょう。