

令和4年 3月 7日 (月)

中央学校給食センター

【献立名】 鯛めし 牛乳 かぼちゃのかのこ揚げ

切り干し大根のハリハリ漬け けんちん汁 黒糖ビーンズ (小・中)



【ひと口メモ】

## 「郷土料理の鯛めしを味わおう」

(食事と文化)

鯛めしは、香川県のおとなりの愛媛県の郷土料理として有名ですが、香川県でも昔から食べられている料理です。瀬戸内海でとれる新鮮な鯛を丸ごと使って作る料理で、昔は船で大阪や神戸に荷物を運んで帰ってくる男の人たちの苦労や疲れをねぎらうごちそうとして作っていたようです。また、地域の行事や寄り合いの時に大きな釜で炊いてみんなで分け合って食べていたようです。鯛は色があざやかで味もおいしく、また、名前が「めでたい」に通じることから、縁起のよい魚として大切にされてきました。

今日は、瀬戸内海でとれた、鯛を使っています。昔から食べ継がれてきた郷土料理の「鯛めし」を味わってください。

令和4年 3月 7日(月) 第二学校給食センター

(献立名) 麦ごはん 焼きのり 牛乳 小いわしのフライ  
高野豆腐の卵とし 【小中】ミニトマト



【ひとロメモ】

## 香川県でとれた焼き海苔を味わおう

(食文化)

おむすびに巻くのりには、「焼きのり」と「味付けのり」の種類があるのを知っていますか？「焼きのり」は、のりそのものの原材料のみで、手巻きずしなどに使います。一方「味付けのり」は、しょうゆなど調味料の味付けがされています。一般的に東日本は、焼きのりを巻いて風味を味わう傾向があり、西日本では味付けのりが好まれる傾向があるといわれています。

さて、香川県では、瀬戸内海の豊かな恵みを受け、美しいのりが育ち、のり養殖の生産量は全国6位（平成13年～22年の平均生産量）で県の漁業を支える柱のひとつです。

今日は、香川県の子どもたちに地域の産業を知ってもらうために、香川県でとれた「焼きのり」を無償でいただきました。いつも出ている「味付けのり」とは違うのりの風味を味わっていただけてください。

令和4年 3月 7日(月) 飯山学校給食センター

【献立名】鯛めし 牛乳 かぼちゃのかのこあげ  
切り干し大根のハリハリ漬け  
けんちん汁 (小・中) 黒糖ビーンズ

《今日の丸亀産の食材》  
葉ねぎ 大根



【ひとロメモ】

(食事と文化)

## 愛媛県の郷土料理

今日のめあては、「愛媛県の郷土料理について知ろう」です。

今日の給食に登場している「鯛めし」は、瀬戸内海で獲れる鯛を使った郷土料理です。私たちの住む香川県や、瀬戸内海沿岸の地域で昔から食べられてきました。その中でも、特に有名なのが愛媛県の「鯛めし」です。愛媛県は、昔から瀬戸内海での漁業が盛んであり、平成29年には真鯛の漁獲量が全国4位ということもあり、2種類の「鯛めし」が郷土料理として伝わっているようです。その1つが、愛媛県の南西部の宇和島市に伝わる「宇和島鯛めし」です。「宇和島鯛めし」は鯛の刺身を温かい白ごはんの上のせて、だし汁と生卵、薬味をかけて食べるシンプルな料理です。これはその昔、伊予水軍の人達が船の上でもすぐに食べられる食事として、考案したといわれています。そしてもう1つが松山市から東の地域に伝わる「鯛めし」です。これが、今皆さんが食べている鯛のうま味がきいた炊き込みごはんの「鯛めし」です。お祝い事や人が集まる時に食べられてきた、少し特別な食事です。骨に気をつけながら、味わって食べましょう。