

令和4年 3月 18日(金) 中央学校給食センター

【献立名】 肉もっそ 牛乳 鮭の塩焼き  
ブロッコリーのごまドレッシング和え 月菜汁



【ひとロメモ】

## 「肉もっそを味わおう」

(食事と文化)

「肉もっそ」とは、香川県三豊市の郷土料理で、「もっそう飯」という言葉が由来です。この「もっそう飯」は、海や山、里の食材を炊いて、炊き立てのごはんに混ぜる料理で、一人分に分けて手で丸く握ったおにぎりのような料理です。

昔の農作業は、地区の人みんなが朝から夜まで行っていました。その時の昼ごはんに食べられていたのが、「肉もっそ」でした。今では、三豊市内のお祭りで肉もっそが振舞われています。

今日の給食の肉もっそには、牛肉、にんじん、干しいたけ、ごぼう、こんにゃく、豆腐、枝豆を甘辛く炊いて、炊き立てのごはんに混ぜました。三豊市の郷土料理を味わっていただきましょう。

令和4年 3月 18日(金) 第二学校給食センター

(献立名) 麦ごはん 牛乳 ししゃもの磯辺揚げ  
肉じゃが キャベツの即席漬け



【ひとロメモ】

## こんにやくについて知ろう

(食品を選択する能力)

今日の給食の肉じゃがには「糸こんにやく」が入っていますね。

さて、クイズです。こんにやくの原料は何でしょうか？

①かいそう ②いも ③米

正解は、②の「いも」で、「こんにやくいも」から作られます。

「糸こんにやく」とよく似た形をした食品に「しらたき」があるのを知っていますか？  
どちらも同じ「こんにやくいも」から作られますが、じつは製造工程に違いがあります。

「しらたき」は固める前に細くしたものをいい、「糸こんにやく」は固めてから細く切り出したものをいいます。どちらも原材料は同じなのに、製造工程が違うだけで呼び名が変わるのは不思議ですね。

令和4年 3月 18日(金)

飯山学校給食センター

【献立名】肉もっそ

牛乳 鮭の塩焼き

チンゲン菜のおかかあえ 月菜汁

《今日の丸亀産の食材》

キャベツ 葉ねぎ

小松菜 大根 チンゲン菜



【ひとロメモ】

## 肉もっそ

(健康によい食事のとり方)

今日のめあては、「肉もっそについて知ろう」です。

「肉もっそ」は三豊市豊中町の郷土料理で、稲刈りや茶摘みのあとによく食べられていたそうです。昔、農作業は地区の人が総出で行う一日仕事でした。そんなときの昼食に、肉もっそを食べていました。

肉もっその「もっそ」には、手で丸く握ったものという意味があります。このことからわかるように、肉もっそは農作業の最中に食べやすいようにおにぎりのような形にしています。また、今でも三豊市内の催し会場やお遍路さんへの「おせったい」などで、肉もっそが振る舞われています。

同じ香川県でも、地域それぞれの郷土料理があることがわかりますね。おいしくいただきます。