

令和5年 5月 24日 (水)

中央学校給食センター

【献立名】 山菜おこわ 牛乳 鶏肉の香味揚げ
そら豆の甘煮 豆腐のすまし汁



【ひとロメモ】

丸亀市内産のそら豆を味わおう

(食文化)

今日のそら豆は、丸亀市でとれたそら豆を使用しています。そら豆は、香川県の特産品の一つで、昔はどこかの農家でも米の裏作として栽培していました。みなさんがよく知っている「しょうゆ豆」は、そら豆を使った香川県の郷土料理です。

緑色のさやが空に向かっているのが、そら豆とされています。さやをむいたことがある人は知っていると思いますが、内側がふわふわとしていて、その中にそら豆がきれいに並んでいます。

今日はそら豆の甘煮にしました。おいしい時期は3日間といわれるほど、旬の短い野菜なので旬のこの時期にしっかり味わいましょう。

令和5年 5月 24日(水) 第二学校給食センター

(献立名) 発芽玄米ごはん 牛乳 かつおの黒潮ソースかけ
小松菜とコーンのあえもの にら玉汁



【ひとロメモ】

旬の魚 かつおを味わおう

(食文化)

かつおにまつわる俳句に「目に青葉、山ほととぎす、初がつお」の句があるように野山が青葉に包まれる、4月から5月が「初がつお」のおいしい時期です。

初がつおは脂肪が少なく身がやわらかいので、高知県の郷土料理として有名な「たたき」にすると、さっぱりとして風味があじわえます。ほかにも、さしみ、照り焼き、角煮などにします。

今日の給食は、角切りのかつおをしょうがとしょうゆで下味をつけてから揚げにして、黒砂糖と梅で作った黒潮ソースをからめています。

今が旬のかつおをよく味わって食べましょう。

令和5年 5月 24日(水)

飯山学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳

かつおの黒潮ソースかけ

ひじきとじゃこのあえもの キャベツのみそ汁

《今日の丸亀産の食材》

キャベツ、きゅうり、

小松菜、玉ねぎ、葉ねぎ



【ひと口メモ】

旬の魚 かつおを味わおう

(食文化)

今日のめあては「旬の魚 かつおを味わおう」です。

かつおにまつわる俳句、

『目に青葉 山ほととぎす 初がつお』

という句にあるように、野山が青葉に包まれる4月から5月は「初がつお」のおいしい時期です。

初がつおは脂肪が少なく身がやわらかいので、高知県の郷土料理として有名な「たたき」にすると、さっぱりとした風味が楽しめます。ほかにも、さしみ、照り焼き、角煮などにして食べられます。

今日の給食は、角切りのかつおを、しょうがとしょうゆで下味をつけて、から揚げにし、黒砂糖とねり梅で作った黒潮ソースをからめています。

今が旬のかつおをよく味わって食べましょう。