

令和5年 11月 13日(月) 中央学校給食センター

【献立名】 麦ご飯 牛乳 さばのみぞだれかけ
切干大根の三杯酢 ふしめん汁



【ひとロメモ】

ふしめんについて知ろう

(食文化)

オリーブの島として有名な小豆島は、そうめん作りでも全国的に有名です。小豆島でそうめんが作られるようになったのは、今から約400年前の江戸時代、奈良県に出かけた小豆島の人が三輪そうめんの作り方を習ってきたことから、始まったのだそうです。

今日のお汁に入っている「ふしめん」は、そうめんを棒にひっかけてのばす時に、棒に巻きつけて丸くカールした部分のことを言います。つまり、そうめんの端っこのことです。そうめんの産地ならではの食べもので、はじめはそうめんの製造業者の人が自分の家で食べるだけでしたが、そのおいしさが周りに知れわたり、お店でも売られるようになりました。そうめんよりもコシが強く、もっちりとした歯ごたえがありますね。

小豆島の郷土料理である、ふしめん汁を味わってください。

令和5年 11月 13日(月) 第二学校給食センター

(献立名) 麦ごはん 牛乳 鮭の照り焼き
キャベツのおかかあえ 豆腐のみそ汁



【ひとロメモ】

みそについて知ろう

(食文化)

みそは大豆から作られている調味料で、日本の食生活を支えてきた伝統食品です。

平安時代に初めて「みそ」という言葉が現れ、この頃は、ごはんにつけるなど、そのまま食べているものでした。また、地位の高い人への贈りものとされ、ぜいたく品だったそうです。

鎌倉時代にみそ汁が生まれ、戦国時代には、武将たちはみそ作りをすすめていました。そのため、江戸時代には、みそはなくてはならない存在になりました。

今日のみそ汁をあじわっていただきましょう。

令和5年 11月 13日(月)

飯山学校給食センター

【献立名】麦ごはん

牛乳 さばのみそだれがけ

切り干し大根の三杯酢 ふしめん汁

《今日の丸亀産の食材》

玉ねぎ、きゅうり、

小松菜



【ひと口メモ】

ふしめんについて知ろう

(食文化)

今日のめあては、「ふしめんについて知ろう」です。

みなさんは「ふしめん」を知っていますか？

「ふしめん」とは、そうめんを棒にひっかけて伸ばす時に棒に巻いた、丸くカールした部分のことを言います。つまり、そうめんの端っこのことです。

オリーブの島として有名な小豆島は、そうめん作りでも全国的に有名です。小豆島でそうめんが作られるようになったのは、今から約400年前、江戸時代にお伊勢参りに出かけた小豆島の人が、奈良県の三輪そうめんの作りかたを習ってきたことから始まったのだそうです。冬に暖かく、雨や雪が少ない小豆島の気候は、そうめん作りに適していたのです。

小豆島の郷土料理である「ふしめん汁」を味わってください。