

令和5年 11月 17日(金) 中央学校給食センター

【献立名】 古代飯 牛乳 白身魚の香味揚げ
チンゲン菜のごまドレッシング和え いもたこ煮



【ひとロメモ】

郷土料理を味わおう

(食文化)

学校給食では、みなさんに自分たちのふるさとの食べ物を知り、大切にしてほしいという思いで、香川県の食べ物や郷土料理を意識してとり入れています。

今日は、香川県の郷土料理である「いもたこ煮」です。郷土料理には、旬の食材やその地域でたくさんとれるものを組み合わせて作るものがたくさんあります。「いもたこ煮」は、里芋と瀬戸内海でとれる新鮮な「たこ」を甘辛く煮た料理です。まさに海と山の幸を組み合わせた、特徴ある郷土料理ですね。

みなさんは他にどのような郷土料理を知っていますか。友だちやお家の人と話し合ってみましょう。

令和5年 11月 17日(金) 第二学校給食センター

(献立名) 古代飯 牛乳 白身魚の香味揚げ
食べて菜のごま酢あえ いもたこ煮 【中】かぼちゃプリン



【ひとロメモ】

郷土料理を味わおう

(食品を選択する能力) (食文化)

今週は「ふるさとの食 再発見週間」です。この週は香川県の食材や料理についてふれ、あらためてその良さに気付いてほしいということで設けられています。

今日は郷土料理の「いもたこ煮」を取り入れています。郷土料理には、旬の食材やその地域でとれるものを組み合わせて作るものが多くあります。「いもたこ煮」は、里芋と瀬戸内海でとれる新鮮な「たこ」を甘辛く煮た料理です。まさに海と里でとれるものを組み合わせた、特徴ある郷土料理ですね。

令和5年 11月 17日(金)

飯山学校給食センター

【献立名】古代飯 牛乳

白身魚の薬味ソースかけ

チンゲン菜のごま酢あえ いもたこ煮

《今日の丸亀産の食材》

もち米、チンゲン菜、

小松菜、さといも、にんにく



【ひと口メモ】

郷土料理のいもたこ煮を味わおう

(心身の健康、食文化)

今日のめあては「郷土料理のいもたこ煮を味わおう」です。

今週は「ふるさとの食 再発見週間」です。この週は香川県の食材や料理についてふれ、あらためてその良さに気付いてほしいということで設けられています。そこで、学校給食でも香川県の食べ物を意識してとり入れています。

今日は、香川県の郷土料理である「いもたこ煮」です。郷土料理には、旬の食材やその地域でたくさんとれるものを組み合わせて作るものがたくさんあります。「いもたこ煮」は、里いもと瀬戸内海でとれる新鮮な「たこ」を甘辛く煮た料理です。まさに海と里の幸を組み合わせた、特徴ある郷土料理ですね。

みなさんは他にどのような郷土料理を知っていますか。友だちやお家の人と話し合ってみましょう。