

令和6年 1月 24日(水) 中央学校給食センター

【献立名】 黒豆おこわ 牛乳 子いわしのフライ
百花の雪花煮 冬の月菜汁



【ひと口メモ】

郷土料理、百花の雪花煮について知ろう

(食文化)

今日の給食に登場しているさぬきの郷土料理、百花の雪花煮は、百花を細く切り、豆腐と一緒に油で炒めた料理です。

百花の濃い緑色の中に豆腐の白が入っていて雪が舞っているように見えることからこのような名前がつけました。

百花は香川県内でもよく栽培され、寒くなるとやわらかく、甘みが増すので昔から冬の食卓に良く並んでいたそうです。

さぬきの味を味わいながら残さず食べましょう。

令和6年 1月 24日(水) 第二学校給食センター

(献立名) いろこめし 牛乳 さばの塩焼き
ほうれん草と白菜のごまあえ ふしめん汁 和三盆



【ひとロメモ】

学校給食週間について知ろう

(感謝の心)

1月24日から30日までの1週間は、全国学校給食週間です。日本の給食は、明治22年に始まりました。戦後、食べ物がなく中断されましたが、無料でいただいた食べ物をもとに昭和21年12月24日から、また給食を再開することができました。このことに感謝の気持ちをこめて、年に一度「忘れてはいけないこと」として、この一週間を「全国学校給食週間」としているのです。

この週間中には、香川県に伝わる郷土料理や地域でとれた野菜を取り入れています。

先人たちの知恵や工夫が詰まった郷土料理や地域の人が育てた地場産物を味わって、食の大切さや食文化について、みんなで考える週間にしましょう。

令和6年 1月 24日(水) 飯山学校給食センター

【献立名】いりこめし 牛乳

さばの塩焼き ほうれん草と白菜のごまあえ

ふしめん汁 和三盆

《今日の丸亀産の食材》

葉ねぎ、ほうれん草、大根



【ひと口メモ】

学校給食週間とさぬきの郷土料理について知ろう

(感謝の心)

今日のめあては、「学校給食週間とさぬきの郷土料理について知ろう」です。

今週の24日(水)～30日(火)は、全国学校給食週間です。この1週間は、「学校給食の意義や役割についてたくさんの人に知ってもらい、これからの学校給食について考えてもらう」ということを目的としています。みなさんも、一度給食の歴史に触れてみるなど、「食べる」ということについて考えてみましょう。

郷土料理の「いりこめし」は、瀬戸内海でよくとれる「かたくちいわし」をお米と一緒にたきこんだごはんです。いりこ漁が盛んな地域では、今でも家でよく作られています。同じく郷土料理の「ふしめん」は、そうめんを干すときにできる端の部分「節」のことで、小豆島では手軽なお吸い物として食べられています。そして「和三盆」は、さとうきびの自然な甘さとやわらかな口どけを昔ながらの作り方で作った貴重な特産物です。

このほかにも「葉ねぎ」「大根」「ほうれん草」なども地場産物として今日の献立に取り入れています。昔から食べられてきた郷土料理や地域の食材を味わっていただきましょう。