

令和6年 2月 14日(水) 中央学校給食センター

【献立名】 麦ごはん ふりかけ 牛乳 ししゃものごま揚げ  
百花の雪花煮 豚汁



【ひとロメモ】

## 郷土料理、百花の雪花煮について知ろう

(食文化)

「百花」は、香川県オリジナルの野菜で「たかな」の一種です。香川県の東の方では「まんば」、西の方では「百花」と呼ばれています。家庭菜園でも作りやすいので、冬の食卓によく登場する野菜です。

豆腐を油で炒める料理を、「けんちん」といいますが、百花を豆腐と炒める料理を、香川県東部では「けんちゃん」、西部では「せっか」と呼んでいます。

百花の鮮やかな緑色の中に、真っ白い豆腐を入れると、まるで雪が降ったようになるので、「雪の花」と書いて「せっか」と呼びます。とてもきれいな名前ですね。

百花の雪花煮は、香川県の郷土料理の一つです。地元の野菜のおいしさを味わって、残さず食べましょう。"

令和6年 2月 14日(水) 第二学校給食センター

(献立名) ごはん 牛乳 ささみのごま揚げ  
カミカミサラダ 月菜汁



【ひとロメモ】

## よくかんで食べよう

(社会性)

今日は西中学校のリクエスト献立です。

リクエスト献立募集にあたって、献立のテーマ、食品群、選んだ理由を考えてもらいました。採用となった、献立のテーマは「冬の野菜」です。

組み合わせを考えた理由として、月菜汁に「ほうれんそう」「白菜」「大根」「ねぎ」など旬の野菜をたくさん入れて栄養バランスを整えるようにしました。そして、副菜には「ごぼう」などの野菜を使った「かみかみサラダ」にして、たくさん噛むことで、歯やあごを強くしようと考えました。

かむことのよさをリクエスト献立に取り入れたところがよかった点です。よくかんで味わっていただきましょう。

令和6年 2月 14日(水)

飯山学校給食センター

【献立名】麦ごはん 牛乳 (小中：ふりかけ)  
ししゃものごまあげ 百花の雪花煮  
豚汁

《今日の丸亀産の食材》  
百花、葉ねぎ



【ひとロメモ】

## 郷土料理 百花の雪花について知ろう

(食文化)

今日のめあては「郷土料理 百花の雪花について知ろう」です。

「百花」は、香川県で作られる独特の野菜で「たかな」の一種です。香川県の東の方では「まんば」、西の方では「百花」と呼ばれています。家庭菜園でも作りやすいので、冬の食卓によく登場する野菜です。

豆腐を油で炒める料理を、「けんちん」といいますが、百花と豆腐を炒める料理を、香川県東部では「けんちゃん」、西部では「せっか」と呼んでいます。百花の鮮やかな緑色の中に、真っ白い豆腐を入れると、まるで雪が降ったようになるので、「雪の花」と書いて「せっか」と呼びます。とてもきれいな名前ですね。

百花の雪花煮は、香川県の郷土料理の1つです。地元の野菜のおいしさを味わって、残さずいただきます。