

令和6年 4月12日(金) 中央学校給食センター

【献立名】 春の香り寿司 牛乳 かぼちゃの天ぷら
春キャベツのごま和え ふしめん汁



【ひとロメモ】

葉ごぼうを味わおう

(食文化)

今日の給食の春の香り寿司には、葉ごぼうが入っています。そこで、葉ごぼうについてクイズをします。

問題 葉ごぼうは植物のどの部分を食べているでしょう。

①根っこ ②葉っぱ ③茎 (5秒待つ)

クイズの答えは、①②③全部正解です。根っこと葉っぱ、茎のすべての部分が食べられます。

葉ごぼうは、根っこの部分だけでなく、茎や葉の部分も食べることができる香川県の代表的な郷土野菜です。そのため、昔から香川県では好んで食べられており、「春を告げる野菜」ともいわれています。

今日の葉ごぼうは、丸亀市内の農家の人が作ってくれました。春の味を味わいましょう。

令和6年 4月 12日(金) 第二学校給食センター

(献立名) オリーブ豚のカレーライス 牛乳
ひじきのマリネ いちご



【ひとロメモ】

オリーブ豚を知ろう

(食事の重要性)

今週は「かがわ印 給食ウィーク」です。香川県でとれた農水産物を使った学校給食を提供する取り組みの週間です。

今日の香川県でとれた食べ物は「オリーブ豚」と「いちご」です。「オリーブ豚」は、香川で育てた豚にオリーブの実をえさとして与えたのが、オリーブ豚です。オリーブは主に小豆島で栽培され、その実のほとんどが、オリーブオイルに加工されています。オイルをしぼったあとの実は、以前は、しぼりかすとして捨てられていましたが、しぼりかすにも体によい成分がたくさん含まれていることに注目し、家畜のえさに加工されるようになりました。オリーブのえさを食べて育った豚は、うまみやあまみ成分が増えることが確認されています。

オリーブ豚のカレーライスを味わっていただきましょう。

令和6年 4月 12日(金) 飯山学校給食センター

【献立名】春の香り寿司 牛乳
かぼちやの天ぷら 春キャベツのごまあえ
ふしめん汁

《今日の丸亀産の食材》
葉ごぼう、春キャベツ、チンゲン
菜



【ひと口メモ】

春のお寿司や葉ごぼうについて知ろう

(食文化)

今日のめあては「春のお寿司や葉ごぼうについて知ろう」です。

香川県は昔から雨が少なく「ひでり」の多い地域で、お米があまりとれませんでした。そのため、お米で作る「おすし」は、春や秋のお祭りやお祝いごとなどの「ハレの日」のごちそうでした。

地域によって「ちらしずし」「ばらずし」「かきませずし」とも呼ばれ、香川県の郷土料理のひとつです。おすしの具には、その季節にその地域でとれる旬の食べ物を入れて、季節感を出す工夫がされてきました。

今日のおすしの中には、春が旬の「葉ごぼう」が入っています。根も茎も食べることができる香川県の代表的な野菜で、丸亀市の農家の方が今日のために育ててくれたものを使っています。春の香りを楽しみながらいただきます。