

令和6年 5月 17日(金) 中央学校給食センター

【献立名】 麦ご飯 牛乳 えびと大豆の唐揚げ
チンゲン菜のおかか和え 焼き豆腐のみそそぼろ煮



【ひとロメモ】

大豆の加工品について知ろう

(食文化)

大豆は肉と同じように質のよいたんぱく質が含まれるため、「畑の肉」と呼ばれ、昔から日本で食べられてきました。

大豆が日本で栽培されるようになったのは、約2000年前の弥生時代で、田植えのときに田んぼのあぜに植えて育てたことから「あぜ豆」と呼ばれていました。

栄養価の高い大豆ですが、生で食べると消化ができないため加工されるようになり、今では豆腐、油揚げ、納豆、みそ、しょうゆなどたくさんの加工品が作られるようになりました。加工することにより、大豆の栄養を効率よくとることができるようになります。

今日の給食には大豆、みそ、焼き豆腐を使っています。しっかり食べて大豆の栄養をいただきましょう。

令和6年 5月 17日(金) 第二学校給食センター

(献立名) 麦ごはん 牛乳 オリーブサーモンの照り焼き
切干大根のごまあえ ふしめん汁



【ひとロメモ】

オリーブサーモンについて知ろう

(食文化)

香川県でサーモンの養殖が始まったのは2011年、東日本大震災がきっかけです。震災により、東北内陸部の稚魚生産者は出荷先を失いました。それを知った香川県の漁業関係者が被災地支援の意味もこめて、稚魚を購入したことがきっかけです。

その時は、ハーブを添加した飼料を与え、「讃岐サーモン」で出荷されていましたが、香川県ならではの特長により、他の県のサーモンと区別するために、オリーブ葉の粉末を添加した飼料を与え、この4月より「オリーブサーモン」と名前を変え、新たに販売が開始されました。

香川県で養殖されたオリーブサーモンを使った照り焼きを味わっていただきましょう。

令和 6年 5月 17日 (金)

飯山学校給食センター

【献立名】 山菜おこわ 牛乳
鶏肉の香味揚げ そら豆の甘煮
豆腐のすまし汁

《今日の丸亀産の食材》
葉ねぎ、そら豆、玉ねぎ



【ひと口メモ】

そらまめ

(感謝の心)

今日のめあては「そら豆について知ろう、生産者に感謝して食べよう」です。

そら豆は、香川県では明治時代から栽培されてきました。香川県の郷土料理として知られる「しょうゆ豆」はそら豆を煎って、しょうゆに漬けたものです。他にも未熟な青いそら豆を春の魚であるサワラといっしょに押し抜き寿司にして食べられています。このように、そら豆は讃岐の伝統とともに受け継がれています。

今日のそら豆は丸亀市で育てられたものです。育ててくださった農家さんのお話では、5月にとれるそら豆は「新豆」と呼んで昔から特別で大切なおいしいものとされているそうです。今日のそら豆の甘煮に使っているそら豆は、飯山こども園の年中さんがていねいにむいてくれました。生産者の方や調理に携わってくれた、みなさんに感謝して、味わっていただきます。