

令和 6 年 6 月 19 日（水） 中央学校給食センター

【献立名】 たこめし 牛乳 鶏肉の唐揚げ チンゲン菜のおひたし
なすとふしめんのみそ汁



【ひとロメモ】

郷土料理、たこめしを知ろう

（食文化）

今日は夏の瀬戸内海でよくとれる「たこ」を使った香川県の郷土料理「たこめし」です。香川県では、田植えをした苗が、たこの足のように田んぼにくっついて、すくすくと育つようにという願いを込めて、この時期にたこめしを食べる風習があります。

香川県は瀬戸内海に面しており、いろいろな種類の魚をとることができます。その中でも、たこはたくさんとれ、高い値段で売れることから重要な海産物のひとつとなっています。そのため、たこが卵を産む時期には、たこをとらないように漁を禁止し、親だこの放流や小さいたこは逃がすなどして資源管理にも積極的に取り組んでいます。

瀬戸内海の恵みに感謝して、たこめしをいただきましょう。

令和6年 6月 19日(水) 第二学校給食センター

(献立名) ジューシー 牛乳 ゴーヤのかき揚げ
【小中】ミニトマト もずくスープ シークワーサーゼリー



【ひとロメモ】

沖縄県の料理について知ろう

(食文化)

今日は、沖縄県の料理を紹介します。

沖縄の料理は、気温の高い地域であること、歴史的に日本と中国、両国の文化の影響を受けています。沖縄は豚の飼育に適しているため、豚肉はよく食べられ、頭からしっぽまで捨てることなく、いろいろな料理に利用するそうです。今日の沖縄風炊き込みごはん「ジューシー」にも豚肉を使っています。

沖縄県の代表的な野菜であるゴーヤは、ビタミンCを多く含んでいます。ゴーヤの苦みをあまり感じないようにうすく切って、かきあげにしました。他にも「もずく」を使ったスープ、デザートは沖縄県の果物のシークワーサーを使ったゼリーを取り入れていきます。

6月23日は、沖縄慰霊の日です。沖縄の過去の歴史や平和について考える機会になればと思います。

令和 6 年 6 月 19 日 (水)

飯山学校給食センター

【献立名】 たこめし 牛乳
鶏肉のから揚げ チンゲン菜のおひたし
なすとふしめんのみそ汁

《今日の丸亀産の食材》
チンゲン菜 キャベツ
葉ねぎ 玉ねぎ なす



【ひとロメモ】

郷土料理

(感謝の心)

今日のめあては「郷土料理のたこめしとふしめん汁を知ろう」です。

今日は夏の瀬戸内海でよくとれる「たこ」を使った香川県の郷土料理が登場しています。

香川県でたこはたくさんとれ、よい値段で売れることから重要な海産物のひとつとなっています。そのため、たこが卵を産む時期には、たこをとらないように漁を禁止にし、親だこの放流や小さいたこは逃がすなどして資源管理にも積極的に取り組んでいます。

また、ふしめん汁の「ふしめん」とは、そうめんを棒にひっかけて伸ばす時に棒に巻いた、丸くカールした部分のことでそうめんの端っこのことです。

オリーブの島として有名な小豆島は、そうめん作りでも全国的に有名です。

香川の郷土料理、味わっていただきましょう。