

令和6年 9月 9日(月) 中央学校給食センター

【献立名】 麦ご飯 牛乳 鯖のみそだれかけ  
そうめんうりの酢の物 なす入りふしめん汁



【ひと口メモ】

## 丸亀市産のそうめんうりについて知ろう

(感謝の心)

今日は、「そうめんうり」という食べものを給食に使っています。どれか分かりますか？  
酢のものの中に入っている細長く黄色の野菜が「そうめんうり」です。

「そうめんうり」はゆでて、冷たい水に入れると果肉の部分がほぐれて、パラパラと細い  
そうめん状になるので、このような名前になりました。また、他のところでは「そうめんか  
ぼちゃ」や「糸かぼちゃ」「錦糸うり」などと言われています。

今日のそうめんうりは丸亀市でとれた新鮮なものです。シャキシャキとした食感がおいし  
いですね。農家の人が大切に育てたそうめんうりを味わっていただきましょう。

令和6年 9月 9日(月) 第二学校給食センター

(献立名) 麦ごはん ふりかけ 牛乳 高野豆腐の卵とし  
ねぶとのカレー揚げ 小松菜のごまドレッシングあえ



【ひとロメモ】

## 香川県でとれるねぶとについて知ろう

(食文化)

今日の給食に出ている小さい魚を「ねぶと」と言います。この「ねぶと」は正式な名前を「テンジクダイ」と言い、地域によって様々な呼び方があります。瀬戸内海では、夏にたくさんとれます。

マダイに似た甘味のあるおいしい魚で、体長が5~6cmと小さく、骨ごと食べることができるので、カルシウムがたくさんとれます。

今日の給食ではカレー味にしました。しっかりよくかんでいただきます。

令和 6年 9月9日(月)

飯山学校給食センター

【献立名】

麦ごはん 牛乳 さばのみそだれかけ  
そうめん瓜の酢のもの なすいりふしめん汁

《今日の丸亀産の食材》

そうめんうり きゅうり  
なす 玉ねぎ 葉ねぎ



【ひと口メモ】

## そうめんうりについて知ろう

(食文化)

今日のアエものには「そうめんうり」を使っています。「そうめんうり」は外側から見ると黄色い色の「うり」ですが、ゆでると果肉が細くほぐれてくるのが特徴です。その見た目がそうめんに似ているため、「そうめんうり」と呼ばれるようになったそうです。他に「そうめんかぼちゃ」、「きんしうり」などの名前と呼ばれています。

「そうめんうりの酢のもの」の中に入っている、細い黄色いものが「そうめんうり」です。地元の農家さんに協力していただき、特別に作っていただきました。シャキシャキとした食感の「そうめんうり」を味わっておいしくいただきましょう。