

令和 6 年 9 月 13 日 (金)

中央学校給食センター

【献立名】 麦ご飯 牛乳 白身魚のサクサク揚げ
チンゲンサイのアーモンド和え いも煮



【ひとロメモ】

山形県の料理を知ろう

(食文化)

山形県といえば、広い庄内平野で米作りが盛んな県です。小学 5 年生のみなさんは社会科で勉強したことを思い出してくださいね。

その他にも、さくらんぼを始めとして、りんごやぶどうなど、いろいろな果物の栽培も盛んな県です。

山形県は秋祭りの時期が近づくと各地で「いも煮会」が行われます。テレビで「いも煮会」の様子が、放映されているのを見たことがあるかもしれませんね。

山形県の郷土料理である「いも煮」は、収穫した里いもや野菜、特産品である牛肉、こんにゃくなどを主な材料として、しょうゆや砂糖、酒で味付けし、大きな鍋にたくさん作ります。大勢の人が集まって、河原などの屋外で食べる楽しい秋の行事となっているようです。味わって食べましょう。

令和6年 9月 13日(金) 第二学校給食センター

(献立名) 麦ごはん 牛乳 さばのみそだれかけ
そうめん瓜のゆず香あえ 月菜汁



【ひとロメモ】

そうめんうりについて知ろう

(食文化)

今日のあえものに入っている細長く黄色い野菜は「そうめんうり」といいます。

「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。

「そうめんうり」は、かぼちゃの仲間で「そうめんかぼちゃ」や「糸かぼちゃ」「錦糸うり」などと呼ばれています。

今日の「そうめんうり」は丸亀でとれたものです。味わっていただきましょう。

令和 6 年 9 月 13 日 (金)

飯山学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳
白身魚のサクサクあげ おかかあえ
いも煮 (中：わらびもち)

《今日の丸亀産の食材》
さといも チンゲン菜 きゅうり



【ひとロメモ】

山形県の料理を知ろう

(食文化)

山形県といえば、広い庄内平野での米作りが盛んな県です。小学5年生は社会科で勉強したことを思い出してくださいね。

そのほかにも、さくらんぼを始めとして、りんごやぶどうなど、いろいろな果物の栽培も盛んです。

山形県は秋祭りの時期が近づくと各地で「いも煮会」が行われます。

山形県の郷土料理である「いも煮」は、収穫した里いもや野菜、特産品である牛肉、こんにゃくなどを主な材料として、しょうゆや砂糖、酒で味つけし、大きな鍋にたくさん作ります。大勢の人が集まって、河原などの屋外で食べる楽しい秋の行事となっているようです。味わって食べましょう。