

令和6年 10月7日(月) 中央学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 鶏肉と栗の甘辛和え
チンゲン菜のおひたし 豆腐のみそ汁



【ひとロメモ】

栗が食べられてきた歴史について知ろう

(食文化)

「さるかに合戦」はみなさんもよく知っている童話だと思いますが、このお話の中にも栗は出てきますね。

日本での栗の歴史は古く、稲作文化が伝わってくる以前、つまり縄文時代の人にとって、栗は主食だったようです。

また、栗は大量にとれ、保存性も高いので、戦国時代には武士の大切な食料だったそうです。同じく戦国時代の有名な茶人、千利休もお茶会の時によく使っていたそうです。栗のほくほくした食感と甘味が、お茶菓子としても好まれていたようです。

今日は旬の栗を揚げたとり肉と一緒に甘辛いたれであえています。秋の味覚を味わっていただきましょう。

令和6年 10月 7日(月) 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レモンバターソース
小松菜のごまあえ ふしめん汁



【ひとロメモ】

オリーブサーモンを味わって食べよう

(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。

学校給食では、今年4月に「オリーブサーモンの照り焼き」を出したところ、とても好評でしたので、10月も取り入れることにしました。オリーブサーモンを味わっていただきましょう。

令和 6年 10月7日(月)

飯山学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳
鶏肉と栗の甘辛あえ チンゲン菜のおひたし
豆腐のみそ汁

《今日の丸亀産の食材》

にんにく チンゲン菜



【ひと口メモ】

旬の栗について知ろう

(食文化)

「さるかに合戦」のお話に出てくる栗。皆さんもよく知っている童話ですね。日本での栗の歴史は古く、稲作文化が伝わってくる以前、つまり縄文時代の人にとって、栗は主食だったようです。

また、栗は大量にとれ、保存性も高いので、戦国時代には武士の大切な食料だったそうです。同じく戦国時代の有名な茶人、千利休もお茶会の時に、お茶菓子としてよく使っていて、ほくほくした食感と甘みが好まれていたようです。

今では、当たり前のように食べられている栗ですが、温暖化の影響や災害で最近では値段が高騰したり、収穫量が減ってきています。そんな貴重な栗を、今日は鶏肉と一緒に甘辛いタレにからめました。好き嫌いせず、秋の恵みに感謝して食べましょう！