

令和6年 11月 5日（火） 中央学校給食センター

【献立名】 親子丼 牛乳 ツナとキャベツのからし和え
里いもチップス



【ひとロメモ】

旬の里芋を味わおう

（食文化）

里芋は、日本で最も古い農作物のひとつです。東南アジアが原産で、日本に伝わってきたのは、なんと縄文時代と言われています。山で採れる「山芋」に対し、人が住んでいる里で作るという意味から「里芋」と呼ばれるようになりました。秋から冬にかけての今がちょうど旬の時期で、おいしくなります。

ここでクイズです。里芋は皮をむくと、身がぬるぬるします。このぬめりの正体は、何でしょう。

①食物繊維 ②ビタミン ③たんぱく質

（5秒待つ）

正解は、①の食物繊維です。食物繊維には、胃を保護したり、血圧を下げたり体の調子を整える働きがあります。

今日は、里芋を薄くスライスして油で揚げた里芋チップスです。味わって食べましょう。

令和6年 11月 5日(火) 第二学校給食センター

(献立名) 麦ごはん 牛乳 鶏肉とじゃがいもの煮物
小えびのから揚げ キャベツの昆布あえ



【ひとロメモ】

はしの由来を知ろう

(社会性)

みなさんは、はしをきちんと使えていますか。「はし」という言葉は「挟む」から生まれたという説や、「端」の方を使うからという説、持った形が鳥の「くちばし」に似ているからといった説などがあります。

また、もともと「橋」や「柱」と同じ言葉で、あるものとあるものをつなぐものに「はし」という言葉があてられていたという説もあります。

食べ物と私たちの体の橋渡しをする「はし」。そのはしを上手に使ってきれいに食べることは、食べ物や料理を作ってくれた人へ感謝の気持ちを表すことにもなります。まさに温かい心の“はしわたし”ですね。

令和 6 年 11 月 5 日 (火)

飯山学校給食センター

【献立名】 親子丼 (麦ごはん) 牛乳
ツナとキャベツのからしあえ
里芋チップス

《今日の丸亀産の食材》

キャベツ 里芋



【ひと口メモ】

里いもについて知ろう

(食事と文化)

秋は、「さつまいも」や「里いも」が多くとれる時期ですね。

いもの名前を英語で紹介すると、じゃがいもは「potato(ポテト)」、さつまいもは「sweet potato(スイートポテト)」といいます。

ではクイズです。今日の給食にも使っている「さといも」は英語で何というのでしょうか。

①タロ ②ジロ ③ゴロ (5 秒ほど待ってから答えを言って下さい)

正解は①の「Taro(タロ)」です。

里いものふるさは、インド東部からインドシナ半島の熱帯地域といわれています。そこから南太平洋に伝わったものはタロ芋になり、寒さに比較的強い種類が中国や日本に伝わりました。

旬の「Taro(タロ)」を味わって食べましょう。