

令和 6 年 11 月 29 日（金） 中央学校給食センター

【献立名】 古代飯 牛乳 白身魚の香味揚げ
食べて菜のごま和え いもたこ煮



【ひとロメモ】

郷土料理を味わおう

（食文化）

学校給食では、みなさんに自分たちのふるさとの食べ物を知り、大切にしてほしいという思いで、香川県の食べ物や郷土料理を意識してとり入れています。

今日は香川県の郷土料理である「いもたこ煮」です。郷土料理には、旬の食材やその地域でたくさんとれるものを組み合わせて作るものがたくさんあります。「いもたこ煮」は、里芋と瀬戸内海でとれる新鮮な「たこ」を甘辛く煮た料理です。まさに海と山の幸を組み合わせた、特徴ある郷土料理ですね。

みなさんは他にどのような郷土料理を知っていますか。友だちやお家の人と話し合ってみましょう。

令和6年 11月 29日（金） 第二学校給食センター

（献立名） みそラーメン 牛乳 かぼちゃのかのこ揚げ
もやしときゅうりのごまあえ



【ひとロメモ】

北海道のみそラーメンについて知ろう

（食文化）

北海道では、地域によってさまざまなご当地ラーメンが多くありますが、その中でも有名なのが札幌ラーメンです。今では、みそ味のイメージがありますが、もともとはしょうゆ味と塩味が中心でした。

しかし、1950年代に、栄養満点のラーメンを作ろうということで、みそ汁にヒントをもらって、作り出されたのがみそラーメンです。玉ねぎやもやしなどの野菜がたっぷり入ったみそラーメンは、おいしく野菜がたくさん食べられます。

今日のみそラーメンには、キャベツやにんじん、もやし、チンゲンサイなど、野菜をたっぷり使っています。

令和 6 年 11 月 29 日（金）

飯山学校給食センター

【献立名】 古代飯 牛乳
白身魚の香味あげ 食べて菜のあえもの
いもたこ煮

《今日の丸亀産の食材》
葉ねぎ キャベツ チンゲン菜 里芋



【ひと口メモ】

郷土料理のいもたこ煮を味わおう

（心身の健康、食文化）

今日は香川県の郷土料理である「いもたこ煮」です。郷土料理には、旬の食材やその地域でたくさんとれるものを組み合わせて作るものがたくさんあります。「いもたこ煮」は、里いもと瀬戸内海でとれる新鮮な「たこ」を甘辛く煮た料理です。まさに海と里の幸を組み合わせた、特徴ある郷土料理ですね。

みなさんは他にどのような郷土料理を知っていますか。友だちやお家の人と話し合ってみましょう。