

令和7年 1月 24日(金) 中央学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 コノシロの甘酢漬け
食べて菜のいそか和え けんちん汁 ショウゆ豆



【ひと口メモ】

学校給食 週間について知ろう

(勤労と感謝)

1月24日から30日までの1週間は、全国学校給食週間です。日本の給食は、明治22年に始まりました。戦後、食べ物がなく中断されましたが、無料でいただいた食べ物をもとに昭和21年12月24日から、給食を再開することができました。このことに感謝の気持ちをこめて、年に一度「忘れてはいけないこと」として、この一週間を「全国学校給食週間」としているのです。

この週間中には、香川県に伝わる郷土料理や地域でとれた野菜を取り入れています。

今日の給食には、さぬき市の志度町でとれたコノシロという魚の甘酢漬け、香川県オリジナルの野菜食べて菜のいそか和え、しょうゆ豆が登場しています。

令和7年 1月 24日(金) 第二学校給食センター

(献立名) 黒豆おこわ 牛乳 小いわしのフライ
百花の雪花煮 冬の月菜汁



【ひと口メモ】

学校給食週間について知ろう

(感謝の心)

1月24日から30日までの1週間は、全国学校給食週間です。日本の給食は、明治2年に始まりました。戦後、食べ物がなく中断されましたが、無料でいただいた食べ物をもとに昭和21年12月24日から、また給食を再開することができました。このことに感謝の気持ちをこめて、年に一度「忘れてはいけないこと」として、この一週間を「全国学校給食週間」としているのです。

この週間中には、香川県に伝わる郷土料理や地域でとれた野菜を取り入れています。

先人たちの知恵や工夫がつまった郷土料理や地域の人が育てた地場産物を味わって、食の大切さや食文化について、みんなで考える週間にしましょう。

令和 7 年 1 月 24 日 (金)

飯山学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳

コノシロの甘酢漬け 食べて菜のいそかあえ
けんちん汁 しょうゆ豆

«今日の丸亀産の食材»

パセリ 食べて菜 小松菜
チンゲン菜 大根 葉ねぎ



【ひと口メモ】

香川県産のコノシロについて知ろう

(感謝の心) (食文化)

みなさんは、コノシロという魚を知っていますか？

コノシロは、瀬戸内海で採れる魚です。ハマチと同じ出世魚で、体長5cm以下の稚魚を「シンコ」、体長10cm前後を「コハダ」、体長15cm以上を「コノシロ」と呼びます。

シンコやコハダは東京の江戸前寿司などで、高級ネタとして人気があり高値で売れます。大きく成長したコノシロは値段が安く取引されることから「逆出世魚」と呼ばれています。コノシロの味は、脂がのっておいしいのですが、小骨が多く骨が少し気になります。

そこで、今日は、小骨ごと食べられるように加工したコノシロを油で揚げて甘酢に漬けています。よくかんで自然の恵みに感謝していただきましょう。