

令和7年 1月 27日(月) 中央学校給食センター

【献立名】 いろこめし 牛乳 さばの塩焼き ほうれん草と白菜のごま和え
ふしめん汁 和三盆



【ひと口メモ】

さぬきの郷土料理や 地場産物について知ろう

(食文化)

郷土料理の「いろこめし」は、瀬戸内海でよくとれる「かたくちいわし」をお米と一緒にたきこんだごはんです。いろこ漁が盛んな地域では、今でも家でよく作られている料理です。

同じく郷土料理の「ふしめん汁」に入っている「ふしめん」は、そうめんを干すときにできる端の部分「節」のことで、小豆島では手軽なお吸い物として食べられています。

そして「和三盆」は、昔ながらの作り方で作られ、さとうきびの自然な甘さとやわらかな口どけのある貴重な地場産物です。

昔から食べられてきた郷土料理や食材を味わっていただきましょう。

令和7年 1月 27日(月) 第二学校給食センター

(献立名) 麦ごはん 牛乳 コノシロの甘酢づけ
食べて菜のいそかあえ けんちん汁 しょうゆ豆



【ひとロメモ】

地産地消をすすめよう

(食文化)

1月24日から30日の1週間は、香川県でとれた農水産物を使った学校給食を積極的に取り入れ、「かがわ印給食ウィーク」として地産地消をすすめています。

そこで、今日は給食で初めて「コノシロ」という魚を使っています。小さい骨がありますが、骨ごと食べられるように調理されているので、よくかんで食べてみてください。

また「しょうゆ豆」も久しぶりの登場です。香川県産の特産物として有名な郷土料理です。味わっていただきましょう。

令和 7年 1月27日(月)

飯山学校給食センター

【献立名】 いりこめし 牛乳

さばの塩焼き

ほうれん草と白菜のごまあえ

ふしめん汁 和三盆

《今日の丸亀産の食材》

ほうれん草 白菜 大根 葉ねぎ



【ひとロメモ】

学校給食週間とさぬきの郷土料理について知ろう

(感謝の心)

1月24日(金)～30日(木)は、全国学校給食週間です。この1週間は、「学校給食の意義や役割についてたくさんの人に知ってもらい、これからの学校給食について考えてもらう」ということを目的としています。みなさんも、一度給食の歴史に触れてみるなど、「食べる」ということについて考えてみましょう。

郷土料理の「いりこめし」は、瀬戸内海でよくとれる「かたくちいわし」をお米と一緒にたきこんだごはんです。いりこ漁が盛んな地域では、今でも家でよく作られています。同じく郷土料理の「ふしめん汁」は、そうめんを干すときにできる端の部分「節」のことで、小豆島では手軽なお吸い物として食べられています。そして「和三盆」は、さとうきびの自然な甘さとやわらかな口どけを昔ながらの作り方で作った貴重な特産物です。このほかにも「葉ねぎ」「大根」「ほうれん草」なども地場産物として今日の献立に取り入れています。

昔から食べられてきた郷土料理や地域の食材を味わっていただきましょう。