

令和 7 年 1 月 29 日（水） 中央学校給食センター

【献立名】 黒豆おこわ 牛乳 小さいわしのフライ
 百花の雪花煮 冬の月菜汁



【ひとロメモ】

郷土料理、百花の雪花煮について知ろう

（食文化）

今日の給食に登場しているさぬきの郷土料理、百花の雪花煮は、百花を細く切り、豆腐と一緒に油で炒めた料理です。

百花の濃い緑色の中に豆腐の白が入っていて雪が舞っているように見えることから、このような名前がつけました。

百花は香川県内でもよく栽培され、寒くなるとやわらかく、甘みが増すので昔から冬の食卓に良く並んでいたそうです。

さぬきの味を味わいながら残さず食べましょう。

令和7年 1月 29日(水) 第二学校給食センター

(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



【ひとロメモ】

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る料理です。

同じく郷土料理の「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、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 29 日 (水)

飯山学校給食センター

【献立名】 黒豆おこわ
牛乳 小いわしのフライ
百花の雪花 (まんばのけんちゃん)
冬の月菜汁

《今日の丸亀産の食材》

黒豆 百花 (まんば) 大根 白ねぎ 水菜 白菜



【ひと口メモ】

さぬきの郷土料理、百花の雪花(まんばのけんちゃん)について知ろう

(食文化)

「百花」は香川県で作られる野菜で、「たかな」の一種です。香川県の東の方では、一万円の「万」に「葉っぱ」と書いて「万葉」、西の方では、百円の「百」に「花」と書いて、「百花」と呼ばれています。「万葉」も「百花」も摘んでも摘んでも、次々に葉っぱができることからこの名前がついたそうです。

また、その百花を使った「百花の雪花」はさぬきの郷土料理で、「百花の鮮やかな緑色の中に、真っ白い豆腐を入れると、まるで雪が降ったようになる」ということから、「雪の花」と書いて「せっか」と呼びます。

冬のきびしい寒さにも負けずに葉をつける「百花」は、野菜が育ちにくい冬の貴重な栄養源として大切に食べられてきました。みなさんも栄養豊富な「百花」をしっかり食べて冬の寒さに負けないようにしましょう。