

令和7年 2月 5日(水) 中央学校給食センター

【献立名】 ごはん 味つけのり 牛乳 鶏肉の照り焼き
ブロッコリーのおかか和え ふしめん汁



【ひとロメモ】

香川県産の、のりを味わおう

(感謝の心)

みなさんは「のりの日」があるのを知っていますか？明日、2月6日が「のりの日」です。

「のり」は古くから貴重な食べ物でした。今から約1300年前にできた日本で一番古い法律「大宝律令」においても年貢の対象として「のり」が取り入れられていたほどです。そこで、大宝律令が作られた日である2月6日が「のりの日」と決められました。

昔は「のり」を作ることは、とても大変な作業でした。冬の寒い時期に「のり」を摘み取り、包丁できざみ、1枚1枚手で乾燥させていたそうです。

今日の「のり」は「のりの日」にちなんだ香川県水産振興協会から香川県産のものを無料でいただいたものです。つくってくれた人に感謝して、地元でとれた「のり」を味わっていただきましょう。

令和7年 2月 5日（水） 第二学校給食センター

（献立名） ほたてごはん 牛乳 わかさぎのから揚げ
ほうれんそうとコーンのごまドレッシングあえ ジャがいものみそ汁
【小中】 昆布大豆



【ひとロメモ】

北海道の料理を味わおう

（食文化）

今日の給食は北海道でよく食べられる食材をたくさん使いました。北海道の料理は、伝統的な日本料理の影響を受けることが少なく、食材に簡単な調理を加えただけという、素材の良さを生かした料理が多いようです。

北の海で養殖が盛んに行われている「ほたて貝」は、冷凍されたものが1年中食べられますが、旬は今の季節です。ほたての他にも湖でたくさんとれる「わかさぎ」、北海道の特産物である「コーン」や「じゃがいも」を使って調理しました。

寒くて雪の多い北海道の食材を味わいましょう。

令和 7 年 2 月 5 日（水）

飯山学校給食センター

【献立名】ごはん 味つけのり

牛乳 鶏肉のてり焼き

ブロッコリーのおかかあえ

ふしめん汁

《今日の丸亀産の食材》

キャベツ 大根 葉ねぎ



【ひと口メモ】

香川県産の のりを味わおう

（感謝の心）

みなさんは「のりの日」があるのを知っていますか？明日、2月6日が「のりの日」です。

「のり」は古くから貴重な食べ物でした。今から約1300年前にできた日本で一番古い法律「大宝律令」においても、年貢の対象として「のり」が取り入れられていたほどです。このことから、大宝律令が作られた日である2月6日が「のりの日」と決められました。

昔は「のり」を作ることは、とても大変な作業でした。冬の寒い時期に「のり」を摘み取り、包丁できざみ、1枚1枚手で乾燥させていたそうです。

今日の「のり」は「のりの日」にちなんで香川県水産振興協会から香川県産のものを無料でいただいたものです。今年は、のりが不作にもかかわらず、みなさんのために提供してくれました。つくってくれた人に感謝して、「のり」を味わっていただきましょう。