

令和7年 2月 7日(金) 中央学校給食センター

【献立名】 ほたてご飯 牛乳 わかさぎのから揚げ ほうれんそうとコーンの和え物
じゃがいものみそ汁 昆布大豆(小・中)



【ひと口メモ】

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。5年生は社会科で北海道の農業やくらしを習いましたね。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、食材料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、旬は今ごろの季節です。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「とうもろこし」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 7日（金） 第二学校給食センター

（献立名） 麦ごはん 牛乳 金時豆のかき揚げ
菜花のごまあえ さつま汁



【ひとロメモ】

旬の野菜 菜花について知ろう

（感謝の心）

1月から3月が旬の菜花は、春の訪れを感じさせる、季節の野菜です。特にひなまつりの食材には欠かせない食材です。

香川県では昭和60年ごろから栽培が始められました。県内では琴平町で菜花が多く作られています。香川県の生産量は全国第3位で、品質、鮮度がよいため、東京方面に人気が高いです。

さて、私たちの住む丸亀市でも菜花を作っている農家の方がいます。今日の給食には、丸亀市でとれた「大原さん」と「岩崎さん」の新鮮な菜花を使っています。春を感じながら菜花のごまあえを食べましょう。

令和 7 年 2 月 7 日（金）

飯山学校給食センター

【献立名】 ほたてごはん 牛乳
わかさぎのからあげ
ほうれん草とコーンのあえもの
じゃがいものみそ汁 （小・中） 昆布大豆

《今日の丸亀産の食材》

チンゲン菜 キャベツ 葉ねぎ



【ひと口メモ】

北海道の料理を味わおう

（食文化）

今日は北海道でよく食べられる食材をたくさん給食に使っています。5年生は社会科で北海道の農業や暮らしを習いましたね。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、食材料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、旬は今ごろの季節です。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「とうもろこし」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。