

令和 7 年 2 月 21 日（金） 中央学校給食センター

【献立名】 ダイシモチ麦ごはん 牛乳 さばの香味焼き
 チンゲンサイとたくあんのごま和え 冬の月菜汁



【ひとロメモ】

地産地消について知ろう

（食文化）

みなさんは、「地産地消」という言葉を知っていますか？地産地消とは、「地域生産・地域消費」の略で、地域で生産されたものをその地域で消費しようという取り組みのことです。

地産地消には、さまざまなよい面があります。つくる人と食べる人の距離が近く、より新鮮なものが食べられ、だれがどのように作っているかが分かるため、安心して食べることができます。

また、輸送に伴う二酸化炭素の排出量を減らすことができ、環境にも良いです。

丸亀市の給食では、できるだけ地域でとれた食べ物を使うようにしています。今日の給食に入っているチンゲンサイ、ねぎ、白菜は、丸亀市の農家さんが育ててくれたものです。

地産地消を知って、より新鮮で地球にもやさしい食べ物を選んでいきたいですね。

令和7年 2月 21日（金） 第二学校給食センター

（献立名） 麦ごはん 牛乳 ししゃものごま揚げ
百花の雪花 冬の月菜汁



【ひとロメモ】

百花について知ろう

（食文化）

「百花」は香川県で作られる独特の野菜で、「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。

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「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。

令和 7 年 2 月 21 日（金）

飯山学校給食センター

【献立名】 ダイシモチ麦ごはん 牛乳

サバの香味焼き

チンゲン菜とたくあんのごまあえ 冬の月菜汁

《今日の丸亀産の食材》

チンゲン菜 大根 白ネギ 白菜 葉ねぎ



【ひと口メモ】

地産地消について知ろう

（感謝の心）

みなさん、『地産地消』の意味は知っていますか？5年生の社会で習いましたね。

地産地消とは、「地元で生産されたものを地元で消費する」という意味で言われています。地産地消のメリットはたくさんあります。例えば、いつ、どこで、どんな人が作ったものなのかがはっきりとわかるので、買う人が安心できること、また、食べ物をつくったその土地で食べるので、運ぶ距離が短くてすみ、輸送中に出る排出ガスも少なくなり環境にやさしいことです。さらに、地元でとれたものは旬のものが多いので味も美味しく新鮮です。

丸亀市の学校給食はなるべく地元のものを使っています。今日の給食だと、ネギ、大根、白菜、チンゲン菜が丸亀市産です。生産者の人に感謝して、残さずいただきましょう。