

令和7年 4月 9日(水) 中央学校給食センター

【献立名】 春の香り寿司 牛乳 かぼちゃの天ぷら  
チンゲンサイと春キャベツのアーモンド和え すまし汁



【ひとロメモ】

## 葉ごぼうを味わおう

(食文化)

今日の給食の春の香り寿司には、葉ごぼうが入っています。そこで、葉ごぼうについてクイズをします。

問題。葉ごぼうは植物のどの部分を食べているでしょう。

①根っこ ②葉っぱ ③茎 (5秒待つ)

クイズの答えは、①②③全部正解です。根っこと葉っぱ、茎のすべての部分が食べられます。

葉ごぼうは、根っこの部分だけでなく、茎や葉の部分も食べることができる香川県の代表的な郷土野菜です。そのため、昔から香川県では好んで食べられており、「春を告げる野菜」ともいわれています。今日の葉ごぼうは、丸亀市内の農家の人が作ってくれました。春の味を味わいましょう。

令和7年 4月 9日（水） 第二学校給食センター

（献立名） 春の香り寿司 牛乳 かぼちゃのてんぷら  
キャベツとツナのごまあえ すまし汁



【ひとロメモ】

## 春の香りずしを味わおう

（食文化）

おすしは香川県の郷土料理で、地域によって「ちらしずし」「ばらずし」「かきませずし」とも呼ばれています。

おすしの具には、地域でとれる旬の食べ物を入れて、季節感を出す工夫がされてきました。今日は、春が旬の「葉ごぼう」を使っています。根も茎も食べることができる香川県の代表的な野菜で、丸亀市の農家の方が今日のために育ててくれたものを使っています。この「葉ごぼう」はとれる時期が短いので、毎年、始業式や入学式のころの限定で実施しています。春の香りを楽しみながら味わっていただきましょう。

令和 7年 4月9日(水)

飯山学校給食センター

【献立名】 春の香り寿司

牛乳 かぼちゃの天ぷら

チンゲン菜と春キャベツのアーモンドあえ

すまし汁

《今日の丸亀産の食材》

葉ごぼう チンゲン菜

春キャベツ 葉ねぎ



【ひと口メモ】

## 春のお寿司や葉ごぼうについて知ろう

(食文化)

香川県は昔から雨が少なく、「ひでり」の多い地域で、お米があまりとれませんでした。そのため、お米で作る「おすし」は、春や秋のお祭りやお祝いごとなどの「ハレの日」のごちそうでした。地域によって「ちらしずし」「ばらずし」「かきまぜずし」とも呼ばれ、香川県の郷土料理のひとつです。おすしの具には、その季節にその地域でとれる旬の食べ物を入れて、季節感を出す工夫がされてきました。

今日のおすしの中には、春が旬の「葉ごぼう」が入っています。根も茎も食べることができる香川県の代表的な野菜で、丸亀市の農家の方が今日のために育ててくれたものを使っています。春の香りを楽しみながらいただきます。