

令和7年 5月 9日(金) 中央学校給食センター

【献立名】 麦ご飯 牛乳 えびと大豆の唐揚げ
きゅうりのごま和え 焼き豆腐のみそそぼろ煮



【ひとロメモ】

香川県産の小えびについて知ろう

(食文化)

今日の小えびは瀬戸内海でとれたものです。香川県では、10cm 前後までしか成長しないえびを「小えび」と呼んでいます。瀬戸内海では小えびが夏のはじめから秋にかけて多くとれます。一般的には大きいものは塩ゆで、小さいものはてんぷら、ばらずしなどにも使います。

今日の給食のえびと大豆のからあげは小えびのうまみを生かして、からりと揚げることで歯ごたえも良くおいしく食べられます。

瀬戸内海の恵みに感謝しながら、よくかんでいただきます。

令和7年 5月 9日(金) 第二学校給食センター

(献立名) ごはん 牛乳 豚肉と玉ねぎのしょうがいため
小松菜のアーモンドあえ ジャがいものみそ汁



【ひとロメモ】

たまねぎについて知ろう

(食事と文化)

たまねぎは香川県内でも多く栽培されていて、4月から6月に収穫されます。丸亀市もおもな産地となっています。

収穫したあと、乾燥させて出荷前に布できれいにそうじした「みがきたまねぎ」はとても品質がよく全国的に有名です。

たまねぎには、血液をさらさらにする効果があり、生活習慣病を予防できる野菜として注目をあびています。

今日は旬のたまねぎをつかった豚肉のしょうが炒めを味わって食べてくださいね。

令和 7年 5月9日(金)

飯山学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳

そら豆のカレー揚げ きゅうりのごま和え

焼き豆腐のみそそぼろ煮

《今日の丸亀産の食材》

そら豆 きゅうり キャベツ

チンゲン菜 玉ねぎ 葉ねぎ



【ひと口メモ】

そら豆について知ろう、生産者に感謝して食べよう

(感謝の心)

そら豆は、香川県では明治時代から栽培されてきました。香川県の郷土料理として知られる「しょうゆ豆」はそら豆を煎って、しょうゆに漬けたものです。他にも未熟な青いそら豆を春の魚であるサワラといっしょに押し抜き寿司にして食べられています。このように、そら豆は讃岐の伝統とともに受け継がれています。

今日のそら豆は丸亀市で育てられたものです。育ててくださった農家さんのお話では、5月にとれるそら豆は「新豆」と呼んで昔から特別で大切なおいしいものとされているそうです。

今日のそら豆のカレー揚げに使っているそら豆は、飯野小学校と飯山南小学校の2年生がていねいにむいてくれました。生産者の方や調理に携わってくれた、みなさんに感謝して、味わっていただきましょう。