

令和7年 5月 23日(金) 中央学校給食センター

【献立名】 山菜おこわ 牛乳 ささみのごま揚げ
そら豆の甘煮 月菜汁



【ひとロメモ】

丸亀市内産のそら豆を味わおう

(食文化)

平成17年3月に旧丸亀市、旧綾歌町、旧飯山町が合併し、新しい丸亀市としてスタートしてから今年でちょうど20年になります。今年度給食では、20周年を記念して丸亀市の食材や料理を取り入れた「丸亀地産の日」をもうけています。今日の給食では、丸亀市で生産されたそら豆を使ったそら豆の甘煮と丸亀市の郷土料理の月菜汁を取り入れています。地元の食材や料理を味わって食べましょう

そら豆は、香川県の特産品の一つで、昔はどこかの農家でも米の裏作として栽培していました。みなさんがよく知っている「しょうゆ豆」は、そら豆を使った香川県の郷土料理です。

緑色のさやが空に向かっていて、そら豆と言われています。さやをむいたことがある人は知っていると思いますが、内側がふわふわとしていて、その中にそら豆がきれいに並んでいます。ふわふわしたワタの部分で、小さいそら豆が大きくなるまで乾燥や寒さから守っています。

今日はそら豆の甘煮にしました。おいしい時期は3日間といわれるほど、旬の短い野菜なので旬のこの時期にしっかり味わいましょう。

令和7年 5月 23日(金) 第二学校給食センター

(献立名) オリーブ豚のカレーライス 牛乳
キャベツのアーモンドサラダ 小夏



【ひとロメモ】

給食当番は正しい服装を身につけよう

(社会性)

給食当番は、みなさんが楽しみにしている給食を安全で衛生的に準備して配膳する大切な役割があります。

次の6つのポイントに気をつけましょう。

1. つめが伸びている人は短くきっておきましょう。
2. 清潔なエプロンをきちんと身に付けましょう。
3. かみの毛が出ないように帽子をかぶりましょう。
4. マスクは口と鼻がかくれるようにつけましょう。
5. 給食用のハンカチを用意しましょう。
6. 石けんを使って十分な手洗いをしましょう。

令和 7年 5月 23日 (金)

飯山学校給食センター

【献立名】 山菜おこわ
牛乳 ささみのごまあげ
そら豆の甘煮 月菜汁

《今日の丸亀産の食材》
そら豆 チンゲン菜 葉ねぎ



【ひと口メモ】

丸亀市産のそら豆を味わおう

(食事と文化)

今日のそら豆は、丸亀市でとれたそら豆を使用しています。そら豆は、香川県産の特産品の一つで、昔はどこの農家でも米の裏作として栽培していました。

そら豆という名前は緑色のさやが空に向かってつくためや、サヤの形が蚕に似ているからともいわれています。サヤをむいたことがある人は知っていると思いますが、内側がビロードのようなサヤにきちんと並んでそら豆が入っています。

今日の給食は、そら豆を甘辛く煮たそら豆の甘煮です。おいしい時期は3日間といわれるほど旬の短い野菜なので、旬のこの時期にしっかり味わいましょう。