

令和7年 6月 16日（月） 中央学校給食センター

【献立名】 たこめし 牛乳 さばの七味焼き
切干大根の三杯酢 豚汁



【ひとロメモ】

郷土料理、たこめしを知ろう

（食文化）

今日は夏の瀬戸内海でよくとれる「たこ」を使った香川県の郷土料理「たこめし」です。香川県では、田植えをした苗が、たこの足のようになんぼにくっついて、すくすくと育つようにという願いを込めて、この時期にたこめしを食べる風習があります。

香川県は瀬戸内海に面しており、いろいろな種類の魚をとることができます。その中でも、たこはたくさんとれ、高い値段で売れることから重要な海産物のひとつとなっています。そのため、たこが卵を産む時期には、たこをとらないように漁を禁止し、親だこの放流や小さいたこは逃がすなどして資源管理にも積極的に取り組んでいます。

瀬戸内海の恵みに感謝してたこめしをいただきましょう。

令和7年 6月 16日(月) 第二学校給食センター

(献立名) 発芽玄米ごはん 牛乳 なす入りマーボー豆腐 中華サラダ



【ひとロメモ】

食中毒を予防しよう

(食事環境の整備)

つゆの季節は、1年でもっともたくさん雨が降り、湿度や気温が高いため食中毒を起こすバイ菌が増えやすくなる時期です。

給食では、食中毒を防ぐために煮る、焼く、ゆでるなど加熱してバイ菌をやっつけたり、バイ菌が増えないようにサラダやあえものは10℃以下に冷やしたりしています。

今日の中華サラダの「きゅうり」も、お湯でゆでてから冷やしています。

さらに調理員さんは1日に何回も石鹸で手を洗い、アルコール消毒をして食中毒を起こさないように気をつけています。

みなさんも食中毒予防のために、石鹸でていねいに手を洗い、当番の人は、手でたべものを直接さわらないようにしましょう。

令和 7 年 6 月 16 日（月）

飯山学校給食センター

【献立名】 たこめし

牛乳 さばの七味焼き

切干大根の三杯酢 豆腐のみそ汁

《今日の丸亀産の食材》

きゅうり 小松菜 玉ねぎ 葉ねぎ



【ひとロメモ】

郷土料理のたこめしを知ろう

（食事と文化）

今日は夏の瀬戸内海でよくとれる「たこ」を使った香川県の郷土料理が登場しています。

香川県は瀬戸内海に面しており、いろんな種類の魚を採ることができます。その中でもたこはたくさんとれ、よい値段で売れることから重要な海産物のひとつとなっています。

そのため、たこが卵を産む時期には、たこをとらないように漁を禁止にし、親だこの放流や小さいたこは逃がすなどして資源管理にも積極的に取り組んでいます。

瀬戸内海の恵みに感謝していただきましょう。