

令和7年 9月 10日(水) 中央学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 さばのみそだれがけ そうめんうりの酢の物
なす入りふしめん汁



【ひと口メモ】

丸亀市産そうめんうりについて知ろう

(感謝の心)

今日は、「そうめんうり」という食べものを給食に使っています。どれか分かりますか？酢のものの中に入っている細長く黄色の野菜が「そうめんうり」です。「そうめんうり」はゆでて、冷たい水に入れると果肉の部分がほぐれて、パラパラと細いそうめん状になるので、このような名前になりました。また、他のところでは「そうめんかぼちゃ」や「糸かぼちゃ」「錦糸うり」などと言われています。

今日のそうめんうりは丸亀市でとれた新鮮なものです。シャキシャキとした食感がおいしいですね。農家の人が大切に育てたそうめんうりを味わっていただきましょう。

令和7年 9月 10日(水) 第二学校給食センター

(献立名) 麦ごはん 牛乳 鶏肉の和風ソースかけ
きゅうりのごま酢あえ 冬瓜の煮物 ヨーグルト



【ひとロメモ】

旬の冬瓜を味わおう

(食文化)

今日の煮物には、冬の瓜と書く「冬瓜」という野菜を使っています。

東南アジア生まれの冬瓜は、6月～8月が旬ですが、10月ごろまで収穫することができます。夏が旬の野菜なのにどうして冬の字がつく名前なのでしょうか？

それは、収穫した冬瓜を一定の温度で風通しのよいところに保存しておけば、冬まで保存することができることから、ついた名前だそうです。冬瓜は、暑さに強く、寒さに弱い野菜です。水分が多く、昔から、むくみをとったり、熱を下げたりする効果があるといわれてきました。ビタミンCやミネラルも多く、免疫力を高め、夏バテ解消にはぴったりの野菜です。

令和 7年 9月 10日 (水)

飯山学校給食センター

【献立名】

麦ごはん 牛乳 さばのみそだれかけ
そうめん瓜の酢の物 なす入りふしめん汁

《今日の丸亀産の食材》

そうめん瓜 きゅうり なす 葉ねぎ



【ひと口メモ】

そうめんうりについて知ろう

(食文化、感謝の心)

今日の酢の物には「そうめんうり」が入っています。「そうめんうり」は、外側から見ると黄色い色の「うり」ですが、ゆでると果肉が細くほぐれてくるのが特徴です。その見た目がそうめんに似ているため、「そうめんうり」と呼ばれるようになったそうです。他に「そうめんかぼちゃ」、「きんしうり」などの名前と呼ばれています。

今日使っている「そうめんうり」は、地元の農家の方に協力していただき、給食のために特別に作っていただいたものです。シャキシャキとした食感の「そうめんうり」を味わっておいしくいただきましょう。