

令和7年 9月 16日(火) 中央学校給食センター

【献立名】 小型ミルクパン 牛乳 きのこの和風スパゲッティ 小松菜のサラダ
れんこんチップス ヨーグルト (小・中)



【ひとロメソ】

れんこんについて知ろう

(食文化)

れんこんに穴が開いているのはなぜですか？実は呼吸をするためです。

れんこんは他の根菜と違い、水をたっぷり張った田んぼの中で育ちます。田んぼの底のどろのところには酸素が少なく、十分に呼吸ができません。そこで、れんこんの穴を使って、空気を地下まで運ぶことができます。穴はれんこんの葉から茎、れんこんまでつながっているのです。れんこんの葉の茎を横に切るとれんこんと同じような穴が開いています。

そうして育ったれんこんは秋から冬にかけて収穫され、旬を迎えます。れんこんの穴は「未来を見通すことができる」と考えられ、縁起がいい食べ物として、お正月のおせち料理にもよく使われます。

今日はれんこんチップスにしました。味わっていただきましょう。

令和7年 9月 16日(火) 第二学校給食センター

(献立名) コッペパン 【小中】いちごジャム 牛乳
鶏肉のガーリック焼き ポテトサラダ 卵スープ



【ひとロメモ】

給食の牛乳が届くまでについて知ろう

(食文化)

給食の牛乳は、香川県の牧場で育てられた牛からしぼった生乳を使っています。その生乳を徳島県の工場に運び、検査をしたり、小さなごみを取り除いたり、加熱殺菌したりして製品にしています。

丸亀市の学校に牛乳を運んでくれている運転手さんは、夜中の3時に起きて、工場に行き、トラックに牛乳を積んで、香川県の学校やお店に配達をしているそうです。朝の10時までには学校に届けてくれているおかげで、冷蔵庫で牛乳をしっかり冷やし、昼の給食に出すことができます。

わたしたちが牛乳を飲めるのは、牛を育てる人、工場で製品化する人、牛乳を学校や店に運ぶ人など多くの人が働いて関わっているのですね。

令和 7 年 9 月 16 日 (火)

飯山学校給食センター

【献立名】 小型ミルクパン

牛乳 あさりときのこの和風スパゲッティ

小松菜のサラダ れんこんチップス

(小・中) ヨーグルト

《今日の丸亀産の食材》

葉ねぎ にんにく 小松菜



【ひと口メモ】

旬のれんこんについて知ろう

(食文化)

今日の給食には、れんこんチップスとして登場していますね。れんこんの歴史は古く、縄文時代の頃には日本に存在しており、平安時代ごろから食べられていたそうです。

れんこんは漢字で書くと「蓮」と根っこの「根」で「蓮根」と読みますが、実は、「根」ではなく、泥の中にのびている「茎」がふくらんだものです。また、れんこんに空いた穴は、向こう側が見えて「風通しが良い」ということから、縁起の良い食べ物としても用いられてきました。

ちなみに、れんこんに空いている「穴」は、呼吸をするために空いていて、地上に生えている葉から取り入れた空気を根にいきわたらせる働きがあります。植物のどの部分を食べているのか考えてみるのもおもしろいですね。