

令和7年 9月 22日（月） 中央学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 高野豆腐の落とし揚げ キャベツのおひたし
月菜汁



【ひとロメモ】

月菜汁の由来について知ろう

（食文化）

今から約20年前、旧丸亀市では、市制100周年を記念して、歌手のさだまさしさん作詞作曲により「城のある町」という歌が作られました。その歌詞の中に「月菜汁」が出てきます。しかし、実際にはない料理だったので市民グループによって創作されたのが始まりです。現在では、汁の中に月に見立てた丸いものや菜を表現する野菜を入れた内容で、丸亀市の新しい郷土料理として親しまれています。

今日の給食では、うずら卵で月を表現し、小松菜やにんじんなどの野菜を入れた月菜汁にしています。味わって食べましょう。

令和7年 9月 22日(月) 第二学校給食センター

(献立名) 麦ごはん 牛乳 鮭の焼き漬け 切干大根のハリハリ漬け
のっぺい汁 【中】アーモンド小魚



【ひとロメモ】

新潟県の料理について知ろう

(食文化)

新潟県魚沼市は、米作りの盛んな地域として、小学5年生の社会で学習しますね。新潟県の郷土料理「切り干し大根のハリハリ漬け」と「のっぺい汁」を今日の給食で取り入れています。

「切り干し大根」は雪の多い新潟県で、冬をこすための保存食としてつくられていました。「のっぺい汁」は、汁にとろみがついている様子を表す言葉からきています。具材をサイコロ状に切ることが特徴です。

新潟県の料理を知って味わっていただきましょう。

令和 7 年 9 月 22 日 (月)

飯山学校給食センター

【献立名】 麦ごはん

牛乳 高野豆腐の落とし揚げ

キャベツのおひたし 月菜汁

《今日の丸亀産の食材》

小松菜 葉ねぎ にんにく



【ひとロメモ】

月菜汁の由来について知ろう

(食文化)

今から約20年前、旧丸亀市では、市制100周年を記念して、歌手のさだまさしさん作詞作曲により「城のある町」という歌が作られました。その歌詞の中で「月菜汁」が出てきます。しかし、実際にはない料理だったので市民グループによって創作されたのが始まりです。現在では、汁の中に月に見立てた丸いものや、菜を表現する葉物の野菜を入れた内容で、丸亀市の新しい郷土料理として親しまれています。

今日の月菜汁には、月を表現したうずら卵や、葉もの野菜として小松菜と葉ねぎが入っています。味わって食べましょう。