

令和7年 10月 10日（金） 中央学校給食センター

【献立名】 栗ごはん 牛乳 白身魚の香味和え
キャベツの昆布和え 筑前煮



【ひとメモ】

栗が食べられてきた歴史について知ろう

（食文化）

「さるかに合戦」はみなさんもよく知っている童話だと思いますが、このお話の中にも栗は出てきますね。

日本での栗の歴史は古く、稲作文化が伝わってくる以前、つまり縄文時代の人にとって、栗は主食だったようです。

また、栗は大量にとれ、保存性も高いので、戦国時代には武士の大切な食料だったそうです。同じく戦国時代の有名な茶人、千利休もお茶会の時によく使っていたそうです。栗のほくほくした食感と甘味がお茶菓子としても好まれていたようです。

今日は栗ごはんにしました。秋の味覚を味わっていただきましょう。

令和7年 10月 10日(金)

第二学校給食センター

(献立名) 秋なすのカレーライス 牛乳 カミカミサラダ キウイフルーツ



【ひとロメモ】

スポーツの日について知ろう

(食文化)

来週月曜日は「スポーツの日」です。昔は「体育の日」として十月十日でした。この日は1964年に日本で初めて開催された東京オリンピックの日です。「スポーツに楽しみ、健康な心身をつちかう」を目的とし、秋の運動会や体育祭がよく行われていました。2000年「ハッピーマンデー」で日にちが10月の第二月曜日になり、さらに2020年、その年に開催予定だった東京オリンピック、パラリンピックにちなみ「スポーツの日」に名前が変わりました。目的も「スポーツに楽しみ、他者を尊重する精神を培うとともに、健康で活力ある社会の実現を願う」になっています。

体を動かし、しっかり食事をとり、健康な体をつくりましょう。

令和 7 年 10 月 10 日（金）

飯山学校給食センター

【献立名】 麦ごはん

牛乳 白身魚の香味揚げ

キャベツの昆布あえ 筑前煮

《今日の丸亀産の食材》

葉ねぎ にんにく 小松菜 里芋



【ひと口メモ】

筑前煮の由来について知ろう

（食文化）

「筑前煮」とは、鶏肉やたけのこ、れんこん、ごぼう、里芋、にんじん、こんにゃくなどを油で炒め、砂糖、醤油、みりんなどで味付けした煮物のことをさします。

ではなぜ、「筑前煮」と名付けられたのでしょうか？それは、この料理が、今の福岡県の北部、西部辺りを指す、筑前地方が発祥の地だからだそうです。そのため、全国的には「筑前煮」と呼びますが、この地方では筑前煮を「がめ煮」と呼ぶそうです。「がめ煮」の名前の由来は、諸説ありますが、この地方の方言で「寄せ集めの」を意味する「がめくりこむ」から名付けられたとも言われています。

旬の野菜のおいしさがつまった「筑前煮」は、昔から伝わる郷土料理です。しっかり味わって食べましょう。