

令和 8 年 1 月 26 日（月） 中央学校給食センター

【献立名】 黒豆おこわ 牛乳 小いわしのフライ
 百花の雪花煮 チヌ団子入り月菜汁



【ひとメモ】

郷土料理、百花の雪花煮について知ろう

（食文化）

今日の給食に登場しているさぬきの郷土料理、百花の雪花煮は、百花を細く切り、豆腐と一緒に油で炒めた料理です。

百花の濃い緑色の中に豆腐の白が入っていて雪が舞っているように見えることからこのような名前がつけました。

百花は香川県内でもよく栽培され、寒くなるとやわらかく甘みが増すので、昔から冬の食卓に良く並んでいたそうです。

さぬきの味を味わいながら残さず食べましょう。

令和8年 1月 26日（月） 第二学校給食センター

（献立名） 麦ごはん 牛乳 コノシロの甘酢漬け
食べて菜のいそかあえ けんちん汁 しょうゆ豆



【ひとロメモ】

学校給食週間について知ろう

（感謝の心）

1月24日から30日までの1週間は、全国学校給食週間です。日本の給食は、明治22年に始まりました。戦後、食べ物がなく中断されましたが、無料でいただいた食べ物をもとに昭和21年12月24日から、また給食を再開することができました。このことに感謝の気持ちをこめて、年に一度「忘れてはいけないこと」として、この一週間を「全国学校給食週間」としているのです。

この週間中には、香川県に伝わる郷土料理や地域でとれた野菜を取り入れています。

先人たちの知恵や工夫がつまった郷土料理や地域の人が育てた地場産物を味わって、食の大切さや食文化について、みんなで考える週間にしましょう。

令和 8 年 1 月 26 日 (月)

飯山学校給食センター

【献立名】

黒豆おこわ 牛乳 小いわしのフライ
百花の雪花煮 チヌ団子入り月菜汁

《今日の丸亀産の食材》

黒豆 百花 大根 白ねぎ 葉ねぎ



【ひと口メモ】

学校給食週間とさぬきの郷土料理、百花の雪花煮について知ろう

(食文化、感謝の心)

今日のめあては「学校給食週間とさぬきの郷土料理、百花の雪花煮について知ろう」です。

1 月 24 日～1 月 30 日は、全国学校給食週間です。この 1 週間は、「学校給食の意義や役割についてたくさんの人に知ってもらい、これからの学校給食について考えてもらう」ことを目的としています。みなさんも一度、給食の歴史について調べてみるなど、改めて「食べる」ということについて考えてみましょう。

今日の給食では、さぬきの郷土料理である「百花の雪花煮」が登場しています。「百花」は香川県で生まれたオリジナルの野菜で、「たかな」の仲間です。県内の西の地域では「百花」、東の地域では「万葉」と呼ばれています。「雪花煮」は、百花の鮮やかな緑色の中に、真っ白い豆腐を入ると、まるで雪が降ったように見えることから、「雪の花」と書いて「せっか」と呼ばれるようになった料理です。今月の食育資料には、百花について書かれていますので、ぜひ見てください。

百花のほかに、「黒豆」「白ねぎ」「葉ねぎ」も丸亀市の地場産物として今日の献立に登場しています。昔から親しまれてきた郷土料理や地域の食材を味わっていただきましょう。