

令和8年 1月 30日 (金) 中央学校給食センター

【献立名】 いりこめし 牛乳 さばの塩焼き ほうれん草と白菜のごま和え
ふしめん汁 和三盆



【ひと口メモ】

さぬきの郷土料理や 地場産物について知ろう

(食文化)

郷土料理の「いりこめし」は、瀬戸内海でよくとれる「かたくちいわし」をお米と一緒にたきこんだごはんです。いりこ漁が盛んな地域では、今でも家でよく作られている料理です。同じく郷土料理の「ふしめん汁」に入っている「ふしめん」は、そうめんを干すときにできる端の部分「節」のことで、小豆島では手軽なお吸い物として食べられています。

そして「和三盆」は、昔ながらの作り方で作られ、さとうきびの自然な甘さとやわらかな口どけのある貴重な地場産物です。

昔から食べられてきた郷土料理や食材を味わっていただきましょう。

令和8年 1月 30日(金) 第二学校給食センター

(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



【ひと口メモ】

チヌ団子について知ろう

(食文化)

今日はお汁の中にチヌ団子が入っています。チヌという魚を団子に加工することになったきっかけをお話します。

チヌはクロダイともいい、香川県でたくさんとれるおいしい魚です。しかし、まとまってたくさんとれる春は卵を生む前で、身がやせており、値段が安くとりひきされます。そのため、漁師さんは春にとれるチヌをとらなくなりました。そうなると、チヌが減らず、養殖ノリが食べられて、養殖の関係者は困っていました。そこで、春にとれるチヌを団子に加工して、消費をすすめることでチヌの漁獲量を増やそうと取り組んでいるのです。チヌ団子を食べることで、ノリ養殖を守ることにもつながり、香川県の産業を支えることにもなるのです。

令和 8 年 1 月 30 日 (金)

飯山学校給食センター

【献立名】 いりこ飯 牛乳
さばの塩焼き ほうれん草と白菜のごまあえ
ふしめん汁 和三盆

《今日の丸亀産の食材》

にんじん ほうれん草 白菜
大根 葉ねぎ



【ひと口メモ】

さぬきの郷土料理について知ろう

(食文化)

「いりこ飯」とは、瀬戸内海で多くとれる「かたくちいわし」を旬の野菜などと一緒に炊き込んだご飯のことで、さぬきの郷土料理の一つです。いりこ漁が盛んな地域では、今でも家庭でよく作られている料理です。

また、「ふしめん汁」も香川県の郷土料理の一つです。「ふしめん」とは、そうめんを干すときにできる端の部分「節」のことをいい、小豆島ではお吸い物に入れてよく食べられています。

そして「和三盆」は、香川県の特産物で、さとうきびの自然な甘さとやわらかな口どけが特徴です。

昔から親しまれてきた、伝統のあるさぬきの郷土料理を味わって食べましょう。