

令和8年 2月 6日（金） 中央学校給食センター

【献立名】 麦ごはん のり佃煮 牛乳 みそ煮込みおでん  
小松菜のおかか和え りんご



【ひと口メモ】

## 香川県産の「のり」を味わおう

（感謝の心）

みなさんは「のりの日」があるのを知っていますか？今日、2月6日が「のりの日」です。

「のり」は古くから貴重な食べ物でした。今から約1300年前にできた日本で一番古い法律「大宝律令」においても年貢の対象として「のり」が取り入れられていたほどです。そこで、大宝律令が作られた日である2月6日が「のりの日」と決められました。

昔は「のり」を作ることは、とても大変な作業でした。冬の寒い時期に「のり」を摘み取り、包丁できざみ、1枚1枚手で乾燥させていたそうです。

今日は「のりの日」にちなんで香川県水産振興協会から香川県産ののりで作った「のり佃煮」を無料でいただきました。生産にかかわってくれた人に感謝して、味わっていきましょう。

令和8年 2月 6日（金） 第二学校給食センター

（献立名） ごはん 牛乳 高野豆腐のたまごとじ  
五目サラダ りんご



【ひとロメモ】

## 大根について知ろう

（食品を選択する能力）

大根は大昔から日本中で作られてきました。各地にいろいろな色、形、大きさの大根があり200種類もあるといわれています。最も小さいものは直径2cmくらいのラディッシュ、世界一大きいものは桜島大根でなんと20～30kgにもなるそうです。

今日の給食の「サラダ」には、最もたくさん出回っている「青首大根」という種類を使っています。そして有機農法で栽培された大根です。

高野豆腐のたまごとじに使っている「じゃがいも」と「にんじん」も有機野菜です。野菜を味わっていただきましょう。

令和 8 年 2 月 6 日（金）

飯山学校給食センター

【献立名】

麦ごはん のりの佃煮 牛乳

みそ煮込みおでん 小松菜のおかかあえ りんご

《今日の丸亀産の食材》

大根 にんじん キャベツ

チンゲン菜 小松菜



【ひと口メモ】

## 香川県産の、のりを味わおう

（食文化、感謝の心）

みなさんは「のりの日」があるのを知っていますか？

今日、2月6日は「のりの日」です。のりは、古くから貴重な食べ物でした。今から約1300年前に作られた日本で一番古い法律「大宝律令」には、昔の税金である年貢として、のりが納められていました。このことから、大宝律令が作られた日である2月6日が「のりの日」とされました。

昔は、のりを作ることはとても大変な作業でした。冬の寒い時期にのりを摘み取り、包丁で刻んだあと、1枚1枚手作業で乾燥させていたそうです。

今日の「のりの佃煮」は、のりの日にちなんで香川県水産振興協会から無料でいただいたものです。今年は、のりが不作にもかかわらず、私たちのために提供してくださいました。生産者の方々や海の恵みに感謝して、味わっていただきましょう。