

令和8年 4月 8日(水) 中央学校給食センター

【献立名】 春の香り寿司 牛乳 かぼちゃの天ぷら
チンゲン菜と春キャベツのアーモンド和え 春の月菜汁



【ひと口メモ】

春の香り寿司を味わおう

(食文化)

香川県は昔から雨が少なく「ひでり」の多い地域で、お米があまりとれませんでした。そのため、お米で作る「お寿司」は、春や秋のお祭りやお祝いごとなどの「ハレの日」のごちそうでした。

地域によって「ちらしずし」「ばらずし」「かきませずし」とも呼ばれ、香川県の郷土料理の一つです。お寿司の具には、地域でとれる旬の食べ物を入れて、季節感を出す工夫がされてきました。

今日は、春が旬の「葉ごぼう」を使っています。根も茎も食べることができる香川県の代表的な野菜で、丸亀市の農家の方が今日のために育ててくれたものを使っています。春の香りを楽しみながら味わっていただきましょう。

令和8年 4月 8日(水) 第二学校給食センター

(献立名) 春の香り寿司 牛乳 かぼちゃのてんぷら
キャベツのアーモンドあえ 月菜汁



【ひとロメモ】

春の香り寿司を味わおう

(食文化)

おすしは香川県の郷土料理で、地域によって「ちらしずし」「ばらずし」「かきませずし」とも呼ばれています。

おすしの具には、地域でとれる旬の食べ物を入れて、季節感を出す工夫がされてきました。今日は、春が旬の「葉ごぼう」を使っています。根も茎も食べることができる香川県の代表的な野菜で、丸亀市の農家の方が今日のために育ててくれたものを使っています。この「葉ごぼう」はとれる時期が短いので、毎年、始業式や入学式のころの限定で実施しています。

春の香りを楽しみながら味わっていただきましょう。

令和 8 年 4 月 8 日 (水)

飯山学校給食センター

【献立名】

春の香り寿司 牛乳 かぼちやの天ぷら
チンゲン菜と春キャベツのアーモンドあえ
春の月菜汁

《今日の丸亀産の食材》

葉ごぼう チンゲン菜
春キャベツ 葉ねぎ



【ひと口メモ】

春のお寿司や葉ごぼうについて知ろう

(食文化)

香川県は、昔から雨が少なく「ひでり」の多い地域であったため、米があまりとれませんでした。そのため、米で作る「おすし」は、春や秋のお祭りやお祝いごとなどの「ハレの日」に食べるごちそうでした。

このおすしは、地域によって「ちらしずし」「ばらずし」「かきませずし」とも呼ばれ、香川県の郷土料理のひとつです。おすしの具には、その季節にその地域でとれる旬の食べ物を入れて、季節感を楽しめるような工夫がされてきました。

今日のおすしの中には、丸亀市でとれた春が旬の「葉ごぼう」が入っています。葉ごぼうは、根も茎も食べることができる香川県の代表的な野菜です。春の香りを楽しみながらいただきます。