

令和8年 5月 15日(金) 中央学校給食センター

【献立名】 山菜おこわ 牛乳 鶏肉の香味揚げ
そら豆の甘煮 月菜汁



【ひとロメモ】

丸亀市内産のそら豆を味わおう

(食文化)

今日のそら豆は、丸亀市でとれたそら豆を使用しています。そら豆は、香川県の特産品の一つで、昔はどこの農家でも米の裏作として栽培していました。みなさんがよく知っている「しょうゆ豆」は、そら豆を使った香川県の郷土料理です。

緑色のさやが空に向かっていて、そら豆と言われています。さやをむいたことがある人は知っていると思いますが、内側がふわふわとしていて、その中にそら豆がきれいに並んでいます。ふわふわしたワタの部分で、小さいそら豆が大きくなるまで乾燥や寒さから守っています。

今日はそら豆の甘煮にしました。おいしい時期は3日間といわれるほど、旬の短い野菜なので旬のこの時期にしっかり味わいましょう。

令和8年 5月 15日(金) 第二学校給食センター

(献立名) えんどうごはん 牛乳 鶏肉の和風ソースかけ
五目サラダ 若竹汁 【小中】さつまいもチップス



【ひとロメモ】

旬のグリーンピースを味わおう

(食文化)

えんどうには、熟した豆を乾燥した「えんどう豆」と、若いさやごと食べる「さやえんどう」、柔らかい豆を食べる「グリーンピース」の3種類あり、さやえんどうとグリーンピースは野菜の仲間になります。

さやから取り出した生の「グリーンピース」が手に入るのは、1年のうちほんの短い時期だけです。日本では、昔から季節の食べ物を取り入れて楽しむ伝統的な食文化があります。

今日のグリーンピースは、丸亀市の農家の方が作ったものを使っています。新鮮なグリーンピースをごはんと一緒に味わっていただきましょう。

令和 8年 5月 15日 (金)

飯山学校給食センター

【献立名】

えんどうごはん 牛乳 鶏肉の和風ソースかけ
こまつなのごまドレッシングあえ
けんちん汁

《今日の丸亀産の食材》

えんどう豆 葉ねぎ こまつな
チンゲン菜 たまねぎ



【ひとロメモ】

えんどう豆について知ろう

(感謝の心)

えんどう豆は今が旬の野菜で、別名「グリーンピース」とも呼ばれます。皮がついたまま食べる「キヌサヤ」や「スナップエンドウ」などもえんどう豆の仲間です。

小さくて丸い形がかわいらしいえんどう豆には、ミネラルやビタミン類が多く含まれ、疲れをとる働きがあります。小さなえんどう豆ですが、栄養たっぷりです。

今日のえんどう豆は丸亀市で育てられたものです。富熊小学校と飯山南小学校の2年生のみなさんが、給食のためにえんどう豆を1粒1粒ていねいにさやから取り出してくれました。

えんどう豆の生産者の方々と、調理に携わってくれた皆さんに感謝していただきます。