

令和8年 5月 20日(水) 中央学校給食センター

【献立名】 親子丼 牛乳 新玉ねぎとそら豆のかき揚げ
切干大根とツナのとえ物



【ひと口メモ】

地産地消について知ろう

(食文化)

みなさんは、「地産地消」という言葉を知っていますか？地産地消とは、「地域生産・地域消費」の略で、地域で生産されたものをその地域で消費しようという取り組みのことです。

地産地消には、さまざまなよい面があります。つくる人と食べる人の距離が近く、より新鮮なものが食べられ、だれがどのように作っているかが分かるため、安心して食べることができます。

また、輸送に伴う二酸化炭素の排出量を減らすことができ、環境にも良いです。

丸亀市の給食では、できるだけ地域でとれた食べ物を使うようにしています。今日の給食に入っているそら豆、きゅうり、キャベツ、玉ねぎは、丸亀市の農家さんが育ててくれたものです。

地産地消を知って、より新鮮で地球にもやさしい食べ物を選んでいきたいですね。

令和8年 5月 20日(水) 第二学校給食センター

(献立名) 山菜おこわ 牛乳 鶏肉の香味揚げ
そら豆のあま煮 けんちん汁



【ひとロメモ】

山菜を味わおう

(食文化)

新緑の季節になると、野山にはたくさんの山菜が顔を出します。

一番に春を告げるのが、「ふきのとう」です。畑やあぜ道に顔を出すのが、「つくし」、そして山には「ぜんまい」や「わらび」「たけのこ」「たらの芽」など、春には自然に生えている山菜がいっぱいあります。みなさんは野山を歩いてこれらの山菜をみつけたことはありますか。

今日の給食には、「たけのこ」と「わらび」を使った山菜おこわが登場しています。自然の恵みに感謝し、今が旬の山菜を味わって食べましょう。

令和 8年 5月 20日 (水)

飯山学校給食センター

【献立名】

焼き鳥どん 牛乳 きゅうりの即席漬け
豆腐とわかめのみそ汁

《今日の丸亀産の食材》
たまねぎ きゅうり
キャベツ 葉ねぎ



【ひとロメモ】

丼について知ろう

(食文化)

丼の由来は江戸時代に流行した「慳食屋」という飯屋で深鉢に飯と具を盛った料理が「どんぶり」と言われたことに始まります。

さらに、井戸に物を落とした時の音「ドブン」が転じた説や、江戸時代の職人さんが前掛けのポケットを「どんぶり」と呼んだことも関係しているそうです。

今日は、焼いた鶏肉に甘辛いタレをからめた焼き鳥をごはんにのせて食べる丼です。味わっていただきましょう。