

令和8年 5月 22日(金) 中央学校給食センター

【献立名】 えんどうご飯 牛乳 鮭のマヨネーズ焼き  
小松菜のごまドレッシング和え けんちん汁



【ひとロメモ】

## えんどう豆について知ろう

(食文化)

はじめにクイズをします。グリーンピースは、ある豆を若いうちに収穫したものです。ある豆とは次のうちどれでしょう。

- ① 大豆 ② いんげん豆 ③ えんどう豆 (5秒待つ)

正解は、③えんどう豆です。

えんどうは、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」、やわらかい豆を食べる「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、えんどう豆は、豆類です。さやから取り出したばかりの生の「むきえんどう」が手に入るのは、1年のうち、この時期だけです。

今日は、丸亀市内でとれたむきえんどうを使って、えんどうごはんにしています。味わって残さず食べましょう。

令和8年 5月 22日(金) 第二学校給食センター

(献立名) オリーブ豚のカレーライス 牛乳 海藻サラダ 小夏



【ひとロメモ】

## 給食当番は正しい服装を身につけよう

(社会性)

給食当番は、みなさんが楽しみにしている給食を安全で衛生的に準備して配膳する大切な役割があります。次の6つのポイントに気をつけましょう。

1. つめが伸びている人は短くきっておきましょう。
2. 清潔なエプロンをきちんと身に付けましょう。
3. かみの毛が出ないように帽子をかぶりましょう。
4. マスクは口と鼻がかくれるようにつけましょう。
5. 給食用のハンカチを用意しましょう。
6. 石けんを使って十分な手洗いをしましょう。

令和 8年 5月 22日 (金)

飯山学校給食センター

【献立名】

山菜おこわ 牛乳 ささみのごまだれかけ  
そら豆の甘煮  
月菜汁

《今日の丸亀産の食材》

そらまめ たまねぎ  
チンゲン菜 葉ねぎ



【ひと口メモ】

## 丸亀市産のそら豆を味わおう

(食事と文化)

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。

そら豆という名前は、緑色のさやが空に向かってつくためだといわれています。サヤをむいたことがある人は知っていると思いますが、内側がピロードのようなサヤにきちんと並んでそら豆が入っています。

今日の給食は、そら豆を甘辛く煮たそら豆の甘煮です。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。