

令和 8 年 6 月 19 日 (金) 中央学校給食センター

【献立名】 たこめし 牛乳 さばの七味焼き 切干大根の三杯酢
豚汁



【ひとロメモ】

郷土料理、たこめしを知ろう

(食文化)

今日は夏の瀬戸内海でよくとれる「たこ」を使った香川県の郷土料理「たこめし」です。香川県では、田植えをした苗が、たこの足のように田んぼにくっついて、すくすくと育つようにという願いを込めて、この時期にたこめしを食べる風習があります。

香川県は瀬戸内海に面しており、いろいろな種類の魚をとることができます。その中でも、たこはたくさんとれ、高い値段で売れることから重要な海産物のひとつとなっています。そのため、たこが卵を産む時期には、たこをとらないように漁を禁止し、親だこの放流や小さいたこは逃がすなどして資源管理にも積極的に取り組んでいます。

瀬戸内海の恵みに感謝して、たこめしをいただきましょう。

令和8年 6月 19日(金) 第二学校給食センター

(献立名) ダイシモチ入りごはん 牛乳 あじの香味揚げ
小松菜のごまあえ ふしめん汁



【ひとロメモ】

暑さに負けない体をつくろう

(食文化)

あさって6月21日は夏至で、1年のうちで昼が最も長く、夜が最も短くなる日です。夏至を境に昼が短くなっていきますが、太陽の日差しはまだまだ強く、暑い日が続きます。夏バテをしないように、給食の献立は、主食、おかず、汁ものをそろえています。

暑さに負けない体づくりのために、バランスのよい食事をするように心がけて、十分な睡眠をとり、朝ごはんをしっかり食べてから学校に来るようにしましょう。

令和 8年 6月 19日 (金)

飯山学校給食センター

【献立名】

たこめし 牛乳 さばの七味焼き
切り干し大根の三杯酢
豆腐のみそ汁

《今日の丸亀産の食材》

きゅうり こまつな
葉ねぎ



【ひと口メモ】

郷土料理のたこめしを知ろう

(食事と文化)

今日は夏の瀬戸内海でよくとれる「たこ」を使った香川県の郷土料理「たこめし」が登場しています。

香川県は瀬戸内海に面しており、いろいろな種類の魚を採ることができます。中でもたこはたくさんとれ、よい値段で売れることから重要な海産物のひとつとなっています。

そのため、たこが卵を産む時期には、たこをとらないように漁を禁止にし、親だこの放流や小さいたこは逃がすなどして生き物を守ることに積極的に取り組んでいます。

瀬戸内海の恵みに感謝していただきましょう。