

令和8年 9月 9日（水） 中央学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 さばのみそだれかけ
そうめん瓜の酢の物 豆腐のすまし汁



【ひとロメモ】

丸亀市のそうめんうりについて知ろう

（感謝の心）

今日は、「そうめんうり」という食べ物を給食に使っています。どれか分かりますか？酢のものの中に入っている細長く黄色の野菜が「そうめんうり」です。

「そうめんうり」はゆでて、冷たい水に入れると果肉の部分がほぐれて、パラパラと細いそうめん状になるので、このような名前になりました。また、他のところでは「そうめんかぼちゃ」や「糸かぼちゃ」「錦糸うり」などと言われています。

今日のそうめんうりは丸亀市でとれた新鮮なものです。シャキシャキとした食感がおいしいですね。農家の人が大切に育てたそうめんうりを味わっていただきましょう。

令和8年 9月 9日（水） 第二学校給食センター

（献立名） キムチごはん 牛乳 小いわしのフライ
チンゲンサイときゅうりのごまあえ わかめスープ



【ひとロメモ】

韓国の食文化を知ろう

（食文化）

日本と韓国は昔から結びつきが強く、近年は文化的な交流もさかんになり、韓国料理の店も増えています。

ビビンバやキムチ料理は韓国料理としてよく知られていますが、スープも韓国では、大切にしている料理のひとつです。

特にわかめスープは栄養価がすぐれているため、出産後（赤ちゃんを産んだ後に）母親が食べることから、母親に感謝する意味を込めて誕生日に食べる料理となっているそうです。

韓国の人々は儒教の教えを大切にし、親や年上の人をよく敬います。韓国では、わかめスープは親に感謝する特別な意味がこめられた料理なのですね。

令和 8 年 9 月 9 日（水）

飯山学校給食センター

【献立名】

麦ごはん 牛乳 さばのみそだれかけ
そうめんうりの酢の物 豆腐のすまし汁

《今日の丸亀産の食材》
そうめんうり 葉ねぎ



【ひとロメモ】

丸亀市産のそうめんうりについて知ろう

（食文化、感謝の心）

今日の酢の物には「そうめんうり」が入っています。「そうめんうり」は外側から見ると黄色い色の「うり」ですが、ゆでると果肉が細くほぐれてくるのが特徴です。その見た目がそうめんに似ているため、「そうめんうり」と呼ばれるようになったそうです。他に「そうめんかぼちゃ」、「きんしうり」などの名前で呼ばれています。

今日使っている「そうめんうり」は、地元の農家の方に協力していただき、給食のために特別に作っていただいたものです。シャキシャキとした食感の「そうめんうり」を味わっておいしくいただきましょう。