令和８年　　10 月　21 日（水）　　中央学校給食センター

【献立名】　ばら寿司　　牛乳　さつまいものあげもん　キャベツときゅうりのごま和え
　　月菜汁



【ひと口メモ】

秋祭りの料理について知ろう

（食文化）

秋祭りのシーズンがやってきました。香川県は昔から晴れの日が多く雨が少ないため、水不足に悩まされてきました。水がたくさん必要な米は取れる量が少なく、貴重な食べ物でした。そのため、寿司は、祭りやお祝い事などがある特別な日に食べるごちそうでした。香川県内では、地域によって具の違う、いろいろな寿司が作られるようになりました。その時期にとれる食材を使って作るばらずしは、昔から食べられている郷土料理のひとつになっています。

また、油が貴重だったころ、油で揚げて作る天ぷらも寿司と同じように特別な日のごちそうでした。昔は「あげもん」といって、さつまいもやれんこん、ごぼうなど季節の食材を使い、祭りの日にたくさん作っていたようです。

丸亀市でも獅子舞いや、おみこしを担ぐ秋祭りがありますね。特別な日のごちそうだったばらずしやあげもんを、おいしくいただきましょう。

令和８年　１０月　２１日（水）　　第二学校給食センター

（献立名）　ばらずし　錦糸卵　牛乳　さつまいものあげもん
きゅうりとキャベツのごま和え　ふしめん汁



【ひと口メモ】

秋祭りの料理について知ろう

（食文化）

秋は、お米をはじめ多くの作物が秋晴れのもと、収穫の時をむかえます。この時期には、大地の恵みに感謝して、各地でいろいろな秋祭りが行われます。収穫されたお米、野菜、果物などを氏神様にお供えして、今年の恵みに感謝し、来年の豊作を祈ります。

讃岐の秋祭りは、甘酒を作り、とれた作物とお米でおいしい「ばらずし」を作ります。また、「あげもん」というさつまいもやれんこんのてんぷらや酢の物を作って、親せきの人を招いたり、料理を配ったりします。こうして共に豊作を喜び、祝いあってきたのです。

令和　8 年　10 月 21 日（水）　　飯山学校給食センター

【献立名】

ばらずし　牛乳　さつまいものあげもん

キャベツときゅうりのごまあえ　月菜汁

≪今日の丸亀産の食材≫
きゅうり、小松菜



【ひと口メモ】

秋祭りの行事食について知ろう

（食文化）

秋は、米をはじめ多くの作物が秋晴れのもと、収穫の時をむかえます。この時期には、大地の恵みに感謝して、各地でいろいろな秋祭りが行われます。収穫された米、野菜、果物などを氏神様にお供えして、今年の恵みに感謝し、来年の豊作を祈ります。

讃岐の秋祭りは、甘酒を作り、とれた作物と米でおいしい「ばらずし」を作ります。また、「あげもん」という秋野菜の天ぷらなどを作って、親せきの人を招いたり、料理を配ったりします。こうして共に豊作を喜び、お祝いしてきました。

旬の食べ物で料理を作り、人々との関わりを大切にし、喜びを分かち合ってきた日本のすばらしい食文化を守っていきましょう。