令和８年　　11 月　18 日（水）　　中央学校給食センター

【献立名】　古代飯　牛乳　小いわしのフライ　小松菜のごま和え
いもたこ煮



【ひと口メモ】

郷土料理を味わおう

（食文化）

学校給食では、みなさんに自分たちのふるさとの食べ物を知り、大切にしてほしいという思いで、香川県の食べ物や郷土料理を意識してとり入れています。

今日は香川県の郷土料理である「いもたこ煮」です。

郷土料理には、旬の食材やその地域でたくさんとれるものを組み合わせて作るものがたくさんあります。「いもたこ煮」は、里芋と瀬戸内海でとれる新鮮な「たこ」を甘辛く煮た料理です。まさに海と山の幸を組み合わせた、特徴ある郷土料理ですね。

みなさんは他にどのような郷土料理を知っていますか。友だちやお家の人と話し合ってみましょう。

令和８年　１１月　１８日（水）　　第二学校給食センター

（献立名）　古代飯　牛乳　鶏肉の香味揚げ　食べて菜のごま酢和え
いもたこ煮



【ひと口メモ】

郷土料理を味わおう

（食品を選択する能力）（食文化）

今週は「ふるさとの食　再発見週間」です。この週は香川県の食材や料理についてふれ、あらためてその良さに気付いてほしいということで設けられています。

今日は、郷土料理の「いもたこ煮」を取り入れています。郷土料理には、旬の食材やその地域でとれるものを組み合わせて作るものが多くあります。「いもたこ煮」は、里芋と瀬戸内海でとれる新鮮な「たこ」を甘辛く煮た料理です。まさに海と里でとれるものを組み合わせた、特徴ある郷土料理ですね。

令和　8 年　11 月 18 日（水）　　飯山学校給食センター

【献立名】

古代飯　牛乳　小いわしのフライ

小松菜のごまあえ　いもたこ煮

≪今日の丸亀産の食材≫
小松菜・チンゲンサイ
里芋



【ひと口メモ】

郷土料理のいもたこ煮について知ろう

（食文化 、感謝の心）

今日は、香川県の郷土料理である「いもたこ煮」が登場しています。

いもたこ煮は、里いもと瀬戸内海でとれる新鮮なたこを甘辛く煮た料理です。香川県では、昔からたこがよくとれ、里いももたくさん育てられてきました。そこで、この２つをいっしょに煮て食べるようになったと言われています。

今日使っている里いもは、丸亀市で育てられたものです。生産者の方や調理に携わってくれたみなさんに感謝して、味わって食べましょう。