

令和5年 4月 10日(月) 中央学校給食センター

【献立名】 春の香り寿司 牛乳 かぼちやの天ぷら  
春キャベツのごまあえ 豆腐のすまし汁



【ひとロメモ】

## 葉ごぼうを味わおう

(食文化)

今日の給食の春の香り寿司には、葉ごぼうが入っています。そこで、葉ごぼうについてクイズをします。

問題 葉ごぼうは植物のどの部分を食べているでしょう。

- ①根っこ ②葉っぱ ③茎

クイズの答えは、①②③全部正解です。根っこと葉っぱ、茎のすべての部分が食べられます。

葉ごぼうは、根っこの部分だけでなく、茎や葉の部分も食べることができる香川県の代表的な郷土野菜です。そのため、昔から香川県では好んで食べられており、「春を告げる野菜」ともいわれています。今日の葉ごぼうは、丸亀市内の農家の方が作ってくれました。春の味を味わいましょう。

令和5年 4月 10日(月) 第二学校給食センター

(献立名) 発芽玄米ごはん 牛乳 さけの照り焼き  
小松菜のごまあえ 豚汁



【ひとロメモ】

## 上手なもりつけの仕方を知ろう

(社会性)

給食の配膳をする前にもりつけ表を見て、お皿にのせるおかずの種類や数を確認しておきましょう。

汁物は、食缶の下の方に具が沈んでいることが多いので、底からよくかき混ぜてからよそいましょう。

ごはんを上手につきわけるコツは、まず全体を大きく半分にわけて、半分の食器がなくなるとよい目安になります。

小学校高学年のみなさんは、割り算や分数など算数で習ったことをいかせると上手にもりつけができますね。

令和5年 4月 10日(月)

飯山学校給食センター

【献立名】春の香り寿司

牛乳 かぼちゃの天ぷら

春キャベツのごまあえ 豆腐のすまし汁

《今日の丸亀産の食材》

葉ごぼう、春キャベツ、  
チンゲン菜、葉ねぎ



【ひとロメモ】

## 春のお寿司や葉ごぼうについて知ろう

(食文化)

今日のめあては、「春のお寿司や葉ごぼうについて知ろう」です。

香川県は昔から雨が少なく、「ひでり」の多い地域で、お米があまりとれませんでした。そのため、お米で作る「おすし」は、春や秋のお祭りやお祝いごとなどの「ハレの日」のごちそうでした。

地域によって「ちらしずし」「ばらずし」「かきませずし」とも呼ばれ、香川県の郷土料理のひとつです。おすしの具には、その季節にその地域でとれる旬の食べ物を入れて、季節感を出す工夫がされてきました。

今日のおすしの中には、春が旬の「葉ごぼう」が入っています。根も茎も食べることができる香川県の代表的な野菜で、丸亀市の農家の方が今日のために育ててくれたものを使っています。

春の香りを楽しみながらいただきます。