

令和5年 4月 19日(水) 中央学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 ささみの香味揚げ 小松菜のごまドレッシング和え
ふしめん汁



【ひとロメモ】

ふしめんについて知ろう

(食文化)

オリーブの島として有名な小豆島は、そうめん作りでも全国的に有名です。小豆島でそうめんが作られるようになったのは、今から約400年前の江戸時代、奈良県に出かけた小豆島の人から三輪そうめんの作り方を習ってきたことから、始まったのだそうです。

今日のお汁に入っている「ふしめん」は、そうめんを棒にひっかけてのぼす時に、棒に巻きつけて丸くカールした部分のことを言います。つまり、そうめんの端っこのことです。そうめんの産地ならではの食べもので、はじめはそうめんの製造業者の人が自分の家で食べるだけでしたが、そのおいしさが周りに知れわたり、お店でも売られるようになりました。そうめんよりもコシが強く、もっちりとした歯ごたえがありますね。

小豆島の郷土料理であるふしめん汁を味わってください。

令和5年 4月 19日(水) 第二学校給食センター

(献立名) 麦ごはん 牛乳 麻婆豆腐
春雨サラダ 【小中】ミニトマト



【ひとロメモ】

豆腐の栄養を知らう

(健康によい食事)

豆腐は江戸時代のころから夏の冷奴、冬の湯豆腐として親しまれ、庶民の貴重なタンパク質をとるための食べ物でした。

豆腐は、大豆が原料でつくられた食べ物です。豆腐が生まれた中国では、豆腐の「腐」という漢字は、「液状の物が寄り集まって、固くなったやわらかいもの」を指すそうです。

その豆腐をたくさん使った「麻婆豆腐」は、中国・四川地方を代表する料理で、唐辛子みそといわれる豆板醤を使った辛味がきいたものです。

給食のマーボー豆腐は、豆板醤の量は少なくして、食べやすくしています。

タンパク質を多く含む豆腐をしっかり食べてくださいね。

令和5年 4月 19日(水)

飯山学校給食センター

【献立名】麦ごはん 牛乳

ささみの香味あげ

小松菜のドレッシングあえ ふしめん汁

《今日の丸亀産の食材》

葉ねぎ、小松菜、にんにく

玉ねぎ、チンゲン菜



【ひとロメモ】

郷土料理のふしめんについて知ろう

(食文化)

今日のめあては、「郷土料理のふしめんについて知ろう」です。

みなさんは「ふしめん」を知っていますか？

「ふしめん」とは、そうめんを棒にひっかけて伸ばす時に棒に巻いた、丸くカールした部分のことを言います。つまり、そうめんの端っこのことです。

オリーブの島として有名な小豆島は、そうめん作りでも全国的に有名です。小豆島でそうめんが作られるようになったのは、今から約400年前、江戸時代にお伊勢参りに出かけた小豆島の人が、奈良県の三輪そうめんの作りかたを習ってきたことから始まったのだそうです。冬に暖かく、雨や雪が少ない小豆島の気候は、そうめん作りに適していたのです。

小豆島の郷土料理である「ふしめん汁」を味わってください。