

令和5年 5月 26日(金) 中央学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 かつおの黒潮ソースかけ  
ひじきとじゃこの和えもの キャベツのみそ汁



【ひとロメモ】

## 旬の魚「かつお」を味わおう

(食文化)

かつおにまつわる俳句に「目に青葉、山ほととぎす、春がかつお」の句があるように野山が青葉に包まれる、4月から5月が「初がかつお」のおいしい時期です。

初がかつおは脂肪が少なく身がやわらかいので、高知県の郷土料理として有名な「たたき」にすると、さっぱりとして風味がなじみます。ほかにも、さしみ、照り焼き、角煮などにします。

今日の給食は、角切のかつおをしょうがとしょうゆで下味をつけてから揚げにして、黒砂糖とねり梅で作った黒潮ソースをからめています。

今が旬のかつおをよく味わって食べましょう。

令和5年 5月 26日(金) 第二学校給食センター

(献立名) ビビンバ 牛乳 わかめスープ 【中】ミックスナッツ



【ひとメモ】

## 韓国の料理やマナーを知ろう

(社会性)

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。

今日の給食では韓国の代表的な料理のひとつである「ビビンバ」を取り入れています。

ビビンバは、韓国の混ぜご飯のことで、「ビビン」が「混ぜ」、「バ」が「ご飯」の意味です。炊きあがったご飯の上に、野菜のあえ物や肉の炒め物などを彩りよくのせ、混ぜて食べます。

韓国は日本のとなりの国ですが、食事のマナーには違いがあります。日本では、食器を持って食べるのが正しいマナーですが、韓国では食器を持たずに机に置いて食べるのが、正しいマナーです。

国によってマナーが違うことを知るのには、いろいろな国の人と交流したり、相手のことを知る上で大切なことですね。

令和5年 5月 26日(金)

飯山学校給食センター

【献立名】山菜おこわ 牛乳  
鶏肉の香味あげ そら豆の甘煮  
豆腐のすまし汁

《今日の丸亀産の食材》  
葉ねぎ、そら豆、  
玉ねぎ、もち米



【ひと口メモ】

## 旬の山菜を味わおう

(食文化)

今日のめあては「旬の山菜を味わおう」です。

新緑の季節になると、野山にはたくさんの山菜が顔を出します。一番に春を告げるのが、「ふきのとう」です。そして、畑やあぜ道に顔を出すのが「つくし」や「ぜんまい」、「わらび」です。

また、山に入ると「たけのこ」や「せり」「たらの芽」など、春には自然に生えている山菜がいっぱいあります。みなさんは、野山を歩いてこれらの山菜をみつけたことはありますか。

今日の給食には、たけのことわらびを使った山菜おこわが登場しています。自然に感謝し、今が旬の山菜をあじわって食べましょう。