

令和5年 10月 6日(金)

中央学校給食センター

【献立名】 秋なすのカレーライス 牛乳 海藻サラダ キウイフルーツ



【ひとロメモ】

秋なすについて知ろう

(食文化)

なすは6月ごろから収穫されますが、その中でも、9月以降に収穫されたなすを「秋なす」といいます。

秋なすは穏やかな気候の中で育つので、皮がやわらかく、水分を多くふくんでいます。

「秋なすをよめに食わずな」という言葉がありますが、そういわれるようになった理由は2つあるといわれています。「おいしいから嫁に食べさせるのはもったいない」というものと、「なすは体を冷やすから、お嫁さんの体によくない」というものです。

実際に秋なすは夏に収穫されたなすよりもおいしく、暑い時期に体を冷やしてくれる働きがあります。

今日はそんな秋なすをカレーに入れました。おいしい秋なすを味わって食べましょう。

令和5年 10月 6日(金) 第二学校給食センター

(献立名) 栗ごはん 牛乳 鮭の薬味ソースかけ
小松菜のごまあえ ふしめん汁



【ひとロメモ】

季節の食べ物、栗を知ろう

(食文化)

栗にまつわることわざに 「桃栗三年柿八年」 という言葉があります。

意味は、芽生えのときから桃と栗は三年、柿は八年かけて実ができます。つまり何事も成果が上がるまでにはそれ相応の年月がかかるという意味です。

別のことわざに「石の上にも三年」とあるように、どんなに苦しくても目標に向かって粘り強くがんばっていけば、その先には必ずむくいがあるものだということを、このことわざが教えてくれます。

実際は、桃は2～3年、栗は3～4年、柿は4～5年で実をつけるそうで、「三年」や「八年」という期間は語呂合わせで選ばれたようです。

しかし、おいしい実を収穫するためには、農家の方は、肥料やり、せん定、草ぬきなど本当に手間をかけています。

今日は、栗ごはんです。長い年月がかかって実になった栗を味わっていただきましょう。

令和5年 10月 6日(金)

飯山学校給食センター

【献立名】秋なすのカレーライス 牛乳

海藻サラダ

キウイフルーツ

《今日の丸亀産の食材》

なす、玉ねぎ、にんにく、
きゅうり



【ひと口メモ】

秋なすについて知ろう

(感謝の心)

今日のめあては、「秋なすについて知ろう」です。

なすはインドが原産とされる野菜で、今から約1400年前には日本に伝わってきて、食べられていたそうです。

なすの旬は一般的には7月～10月とされていますが、今の時期に収穫される秋なすは昼と夜の温度差が大きくなることから、実が引きしまって小ぶりで、よりおいしくなります。

今日のなすは、丸亀市の農家の鈴木茂晶さんが作ってくれています。そのなすを、調理員さんが丁寧に切って、皆さんの大好きなカレーに入れました。たくさんのおかげでおいしく食べられることに感謝しましょう。また、なすが苦手な人も食べやすいように切っているので、残さずにいただきましょう。