

令和6年 1月 26日(金) 中央学校給食センター

【献立名】 いりこ飯 牛乳 さばの塩焼き ほうれんそうと白菜のごま和え
ふしめん汁 和三盆



【ひとロメモ】

さぬきの郷土料理や

地場産物について知ろう

(食文化)

郷土料理の「いりこめし」は、瀬戸内海でよくとれる「かたくちいわし」をお米と一緒にたきこんだごはんです。いりこ漁が盛んな地域では、今でも家でよく作られている料理です。

同じく郷土料理の「ふしめん汁」に入っている「ふしめん」は、そうめんを干すときにできる端の部分「節」のことで、小豆島では手軽なお吸い物として食べられています。

そして「和三盆」は、昔ながらの作り方で作られ、さとうきびの自然な甘さとやわらかな口どけのある貴重な地場産物です。

昔から食べられてきた郷土料理や食材を味わっていただきましょう。

令和6年 1月 26日(金) 第二学校給食センター

(献立名) 麦ごはん 牛乳 ひらの甘酢漬け
食べて菜のいそかあえ けんちん汁 しょうゆ豆



【ひとロメモ】

地産地消を進めよう

(食文化)

1月24日から30日の1週間は、香川県でとれた農水産物を使った学校給食を積極的に取り入れ、「かがわ印給食ウィーク」として地産地消をすすめています。

そこで、今日は給食で初めて「ひら」という魚を使っています。「ひら」は昔から瀬戸内海でとれていましたが、小さい骨が多くて、あまり食べられていませんでした。しかし、最近ひらのおいしさが注目されて、人気が出てきました。

また「しょうゆ豆」も久しぶりの登場です。香川県産の特産物として有名な郷土料理です。味わっていただきましょう。

令和6年 1月 26日(金)

飯山学校給食センター

【献立名】 黒豆おこわ 牛乳
小いわしのフライ 百花の雪花煮
冬の月菜汁

《今日の丸亀産の食材》
百花、大根、葉ねぎ、
黒豆、白ねぎ、白菜、もち米



【ひと口メモ】

さぬきの郷土料理、百花の雪花について知ろう

(食文化)

今日のめあては「さぬきの郷土料理、百花の雪花について知ろう」です。

「百花」は香川県で作られる独特の野菜で、「たかな」の一種です。香川県の東の方では、一万円の「万」に「葉っぱ」と書いて「万葉」、西の方では、百円の「百」に「花」と書いて、「百花」と呼ばれています。「万葉」も「百花」も摘んでも摘んでも、次々に葉っぱができることからこの名前がついたそうです。

また、その百花を使った「百花の雪花」はさぬきの郷土料理で、「百花の鮮やかな緑色の中に、真っ白い豆腐を入れると、まるで雪が降ったようになる」ということから、「雪の花」と書いて「せっか」と呼びます。

冬のきびしい寒さにも負けずに葉をつける「百花」は、野菜が育ちにくい冬の貴重な栄養源として大切に食べられてきました。みなさんも栄養豊富な「百花」をしっかり食べて冬の寒さに負けないようにしましょう。