

令和6年 1月29日(月) 中央学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 ひらの甘酢漬け
食べて菜のいそか和え けんちん汁 しょうゆ豆



【ひとロメモ】

香川県産のひらを味わおう

(食文化)

今日の給食の魚は「ひら」という魚です。この名前を初めて聞く人も多いと思いますが、実は、今までも香川県では漁のときに他の魚と一緒に水あげされていました。今まではあまり食べられていませんでしたが、近年、ひらのおいしさが注目され、人気が出てきている魚のひとつです。

ひらは、北海道地方などでよくとれるニシンという魚の仲間です。冬になると産卵のため、瀬戸内海に入ってくるそうです。産卵前が一番脂が乗っていておいしいので、ちょうど今頃が食べごろの旬になります。

今日の給食では、衣をつけて油で揚げ、野菜と一緒に甘酢に漬けました。おいしい時期のひらをいただきましょう。

令和6年 1月 29日(月) 第二学校給食センター

(献立名) 黒豆おこわ 牛乳 小いわしのフライ
百花の雪花 月菜汁



【ひとロメモ】

百花の雪花について知ろう

(食文化)

「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「まんば」、西の方では「百花」と呼ばれています。豆腐を炒める料理を「けんちん」といいますが、百花を豆腐と炒める料理を香川県東部では「けんちゃん」、西部では「せっか」と呼んでいます。

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ので、「雪の花」と書いて、「せっか」と呼びます。

百花の雪花は、香川県郷土料理の一つです。地元の野菜のおいしさを味わって残さず食べましょう。

令和6年 1月 29日(月)

飯山学校給食センター

【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

《今日の丸亀産の食材》
食べて菜、チンゲン菜、
パセリ、大根、葉ねぎ



【ひとロメモ】

香川県産のひらについて知ろう

(感謝の心) (食文化)

今日のめあては、「香川県産のひらについて知ろう」です。

今日の給食には、ひらの甘酢漬けがでていますね。みなさんは、ひらという魚を知っていますか？では、ここでクイズです。ひらという魚はどの都道府県でたくさん食べられているのでしょうか？

①岩手県 ②岡山県 ③香川県

答えは、②岡山県です。ひらは、左右に形が「平たい」というところから名前の由来がきています。主に瀬戸内海や有明海で獲れる魚で、ほぼ岡山県でしか食べられていません。全国的にも知名度は低く、見たことない、食べたことない人がほとんどだそうです。理由としては、小骨が多く食べにくいからです。しかし、最近はひらのおいしさが注目され、人気が出てきました。

今日は、小骨ごと食べられるようやわらかくしたひらを油で揚げて甘酢に漬けています。よくかんで自然の恵みに感謝していただきましょう。