

令和5年 3月 7日(火) 中央学校給食センター

【献立名】 肉もっそ 牛乳 鮭の塩焼き キャベツのしらす和え 大根のみそ汁



【ひとロメモ】

肉もっそを味わおう

(食文化)

「肉もっそ」とは、香川県三豊市の郷土料理で、「もっそう飯」という言葉が由来です。この「もっそう飯」は、海や山、里の食材を炊いて、炊き立てのごはんに混ぜる料理で、一人分に分けて手で丸く握ったおにぎりのような料理です。

昔の農作業は、地区の人みんなで朝から夜まで行っていました。その時の昼ごはんを食べられていたのが、「肉もっそ」でした。今では、三豊市内のお祭りで肉もっそが振舞われています。

今日の給食の肉もっそには、牛肉、にんじん、干しいたけ、ごぼう、こんにゃく、豆腐、枝豆を甘辛く炊いて、炊き立てのごはんに混ぜました。三豊市の郷土料理を味わっていただきましょう。

令和5年 3月 7日（火） 第二学校給食センター

（献立名） 麦ごはん 焼きのり 牛乳 ししゃものカレー揚げ
【小中】 ミニトマト 高野豆腐の卵とじ



【ひとロメモ】

香川県でとれた焼きのりを味わおう

（食文化）

おむすびに巻くのりには、「焼きのり」と「味付けのり」の種類があることを知っていますか？「焼きのり」は、のりそのものの原材料だけで、手巻きずしなどに使います。一方「味付けのり」は、しょうゆなど調味料の味付けがされています。一般的に、東日本は焼きのりを巻いて風味を味わう傾向があり、西日本では味付けのりが好まれる傾向があるとされています。

さて、香川県では、瀬戸内海の豊かな恵みを受け、美しいのりが育ち、のり養殖の生産量は全国6位（平成13年～22年の平均生産量）で、県の漁業を支える柱のひとつです。

今日は、香川県の子どもたちに地域の産業を知ってもらうために、香川県でとれた「焼きのり」を無償でいただきました。いつも出ている「味付けのり」とは違うのりの風味を味わっていただけてください。

令和5年 3月 7日(火)

飯山学校給食センター

【献立名】肉もっそ 牛乳

鮭の塩焼き キャベツのしらすあえ

大根のみそ汁

《今日の丸亀産の食材》

キャベツ、葉ねぎ、

大根、小松菜



【ひとロメモ】

(食文化)

郷土料理の肉もっそについて知ろう

今日のめあては、「郷土料理の肉もっそについて知ろう」です。

「肉もっそ」は三豊市豊中町の郷土料理で、稲刈りや茶摘みのあとによく食べられていたそうです。昔、農作業は地区の人が総出で行う一日仕事でした。そんなときの昼食に、肉もっそを食べていました。

肉もっその「もっそ」には、手で丸く握ったものという意味があります。このことからわかるように、肉もっそは農作業の最中に食べやすいように、おにぎりのような形にしています。また、豊中町の宇賀神社のどぶろく祭りでも、肉もっそが振る舞われています。

同じ香川県でも、地域それぞれの郷土料理があることがわかりますね。