

令和5年 3月 14日 (火) 中央学校給食センター

【献立名】 さぬきの夢パン いちごジャム (小・中) 牛乳
百花ときのこのフリンジ 魚のサクサク揚げ 卵とレタスのスープ



【ひとロメモ】

百花について知ろう

(食文化)

「百花」は、香川県で作られる野菜で「たかな」の一種です。香川県の東の方では、一万円の「万」に葉っぱの「葉」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。

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「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。

令和5年 3月 14日(火) 第二学校給食センター

(献立名) コッペパン 牛乳 パンプキンシチュー
小煮干しとアーモンドのいり煮 いちご入りフルーツポンチ



【ひとロメモ】

季節のいちごを味わおう

(食文化)

香川県では、いろいろな種類のくだものが栽培されています。

クイズです。香川県で多く収穫されているくだものは何でしょうか？

正解は、

1位「みかん」 2位「いちご」 3位「かき」

4位「ぶどう」 5位「もも」 6位「キウイフルーツ」の順になっています。

今日のフルーツポンチの「いちご」は丸亀でとれたもの、かんづめの「みかん」は香川県でとれたものを使っています。

地元でとれるくだものを知り、あじわっていただきましょう。

令和5年 3月 14日(火) 飯山学校給食センター

【献立名】 さぬきの夢パン(小中:いちごジャム) 牛乳
さばのカレー焼き 百花ときのこのフリンジ
卵とレタスのスープ

《今日の丸亀産の食材》
チンゲン菜、百花、セロ
リ、



【ひと口メモ】

百花について知ろう

(食文化)

今日のめあては「百花について知ろう」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。

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。郷土料理の「百花の雪花」、「まんばのけんちゃん」は有名ですね。

今日の給食では、オリーブオイルとにんにく、ショートパスタを使ってイタリアン風にアレンジしています。

みなさんも栄養豊富な「百花」をしっかり食べて元気に過ごしましょう。