

令和5年 3月 17日(金) 中央学校給食センター

【献立名】 鯛めし 牛乳 かぼちゃのかのこ揚げ キャベツのごま和え
ふしめん汁 青りんごゼリー (小・中)



【ひとロメモ】

郷土料理の鯛めしを味わおう

(食文化)

鯛めしは、香川県のおとなりの愛媛県の郷土料理として有名ですが、香川県でも昔から食べられている料理です。瀬戸内海でとれる新鮮な鯛を丸ごと使って作る料理で、昔は船で大阪や神戸に荷物を運んで帰ってくる男の人たちの、苦労や疲れをねぎらうごちそうとして作っていたようです。

また、地域の行事や寄り合いの時に、大きな釜で炊いてみんなで分け合って食べていたようです。鯛は色があざやかで味もおいしく、また、名前が「めでたい」に通じることから、縁起のよい魚として大切にされてきました。

今日は、瀬戸内海でとれた、鯛を使っています。昔から食べ継がれてきた郷土料理の「鯛めし」を味わってください。

令和5年 3月 17日(金) 第二学校給食センター

(献立名) ターメリックライス ドライカレー 牛乳
ブロッコリーサラダ ネーブルオレンジ



【ひとロメモ】

仲間と楽しく食事をしよう

(社会性)

みなさんは、「同じ釜の飯を食う」ということわざを知っていますか？ これは、同じ釜で炊いたご飯を分け合って食べるということが転じて、苦しいときも楽しいときも生活をともにしてきたかけがえのない仲間のことを言います。

1年間一緒に給食を食べてきたクラスはどうでしたか？ コロナウイルス感染防止のため、友達と向かい合って会話をしながら食べることができませんでした。給食センターの大きな釜で炊いたごはんを食べているみなさんは、まさしく、「同じ釜の飯を食った仲間」です。

今日は人気メニューのカレーですね。クラスの友達と一緒においしくいただきましょう。

【献立名】 鯛めし 牛乳

かぼちゃのかのこあげ キャベツのごまあえ
ふしめん汁

《今日の丸亀産の食材》
キャベツ、チンゲン菜、
葉ねぎ、大根



【ひと口メモ】

(食文化)

郷土料理の鯛めし、ふしめん汁を味わおう

今日のもめあては、「郷土料理の鯛めし、ふしめん汁を味わおう」です。

今日の給食に登場している「鯛めし」は、瀬戸内海で獲れる鯛を使った郷土料理です。私たちの住む香川県や、瀬戸内海沿岸の地域で昔から食べられてきました。その中でも、特に有名なのが愛媛県の「鯛めし」です。愛媛県は、昔から瀬戸内海での漁業が盛んであり、平成29年には真鯛の漁獲量が全国4位ということもあり、2種類の「鯛めし」が郷土料理として伝わっているようです。

その1つが、愛媛県の南西部の宇和島市に伝わる「宇和島鯛めし」です。「宇和島鯛めし」は鯛の刺身を温かい白ごはんの上にのせて、だし汁と生卵、薬味をかけて食べるシンプルな料理です。これはその昔、伊予水軍の人達が船の上でもすぐに食べられる食事として、考案したといわれています。そしてもう1つが松山市から東の地域に伝わる「鯛めし」です。これが、今皆さんが食べている鯛のうま味がきいた炊き込みごはんの「鯛めし」です。お祝い事や人が集まる時に食べられてきた、ちょっと特別な食事です。骨に気をつけながら、味わって食べましょう。

また、香川県の郷土料理ふしめん汁も味わっていただきましょう。