

令和4年 10月 11日(火) 中央学校給食センター

【献立名】 秋の五目うどん 牛乳 ちくわのもみじ揚げ 小松菜のアーモンド和え
ヨーグルト (小・中)



【ひとロメモ】

季節を感じながら食べよう

(食文化)

今日のちくわの揚げ物は「もみじ揚げ」という名前です。秋は紅葉が美しい時期ですね。その美しい紅葉にならって、すりおろしたにんじんを衣に混ぜて、もみじを表現した鮮やかな色どりにしました。

また、今日は秋の五目うどんも取り入れた、秋を感じることができる献立にしています。五感で秋を感じながら味わって食べましょう。

令和4年 10月 11日(火) 第二学校給食センター

(献立名) コッペパン メープルジャム 牛乳 冬瓜と肉団子のスープ煮
いもいもサラダ 小煮干しとアーモンドのいり煮



【ひとロメモ】

里芋について知ろう

(食文化)

今日のサラダには、「じゃがいも」「さつまいも」「里芋」の、3種類のいもを使っています。

里芋は、秋から冬にかけてよく食べられます。香川県では「いもたこ煮」や「たきこみごはん」、「打ち込みうどん」「しっぽくうどん」などの郷土料理によく使われており、なじみの深い食べ物です。

里芋は山にできる「やまのいも」に対して里で栽培されるため、このような名前がつけました。また、田んぼの片隅でも栽培できることから、「田いも」とも呼ばれています。里いもは親いもから子いも、孫いもとどんどん増えていくので、子孫繁栄のめでたい食べ物としてお正月やお祝の料理には欠かせないたべものです。

令和4年 10月 11日(火) 飯山学校給食センター

【献立名】秋の五目うどん 牛乳 小いわしのフライ
小松菜のアーモンドあえ (小・中) ヨーグルト

《今日の丸亀産の食材》
葉ねぎ、キャベツ、
きゅうり、小松菜



【ひと口メモ】

季節の料理について知ろう

(食文化)

今日のめあては、「季節の料理について知ろう」です。

少しずつ、気温が下がってきて日中も過ごしやすくなり秋の到来を感じる季節になりましたね。今日は、給食でも秋を感じられるような献立になっています。

秋の五目うどんには、今が旬のしめじ、しいたけなどのきのこが入っています。

日本人はこのように、昔から、自然や季節の移ろいを大切にし、料理の中にもそれを表現してきました。これは、「和食文化」の特徴の一つでもあります。

食事の中にも季節を感じ、旬の恵みに感謝して、今日の給食も味わっていただきましょう。