

令和4年 10月 13日(木) 中央学校給食センター

【献立名】 米粉パン 牛乳 鶏肉と栗の甘辛和え ごぼうサラダ
チンゲン菜のスープ



【ひとロメモ】

栗が食べられてきた歴史について知ろう

(食文化)

「さるかに合戦」はみなさんもよく知っている童話だと思いますが、このお話の中にも栗は出てきますね。

日本での栗の歴史は古く、稲作文化が伝わってくる以前、つまり縄文時代の人にとって、栗は主食だったようです。

また、栗は大量にとれ、保存性も高いので、戦国時代には武士の大切な食料だったそうです。同じく戦国時代の有名な茶人、千利休もお茶会の時によく使っていたそうです。栗のほくほくした食感と甘味がお茶菓子としても好まれていたようです。

今日は旬の栗を揚げたとり肉と一緒に甘辛いたれであえています。秋の味覚を味わっていただきましょう。

令和4年 10月 13日(木) 第二学校給食センター

(献立名) コッペパン 牛乳 ジャがいもと秋なすのミートソース焼き
海藻サラダ ビーフンスープ ヨーグルト



【ひとロメモ】

ナスの栽培について知ろう

(食事と文化)

今日の給食に使っているナスは丸亀市の農家の谷本さんが大切に育ててくれたものです。ナスの栽培で気を付けていることは、ナスのまわりにある葉っぱを切ることです。理由は、ナスは皮がやわらかく、自分の葉っぱがあたるだけでも傷がついてしまうからです。皮がつくと表面が茶色になります。

ナスの旬は夏から秋にかけてなので、丸亀でとれたものはそろそろおわりに近づいています。

今日は、秋ナスを使ったじゃがいものミートソース焼きです。旬の野菜をおいしくいただきます。

令和4年 10月 13日(木)

飯山学校給食センター

【献立名】米粉パン

牛乳 鶏肉と栗の甘辛和え

ごぼうのサラダ チンゲン菜のスープ

《今日の丸亀産の食材》
きゅうり、チンゲン菜、
にんにく



【ひと口メモ】

旬の栗について知ろう

(食文化)

今日のめあては、「旬の栗について知ろう」です。

「さるかに合戦」のお話に出てくる栗。皆さんもよく知っている童話ですね。日本での栗の歴史は古く、稲作文化が伝わってくる以前、つまり縄文時代の人にとって、栗は主食だったようです。

また、栗は大量にとれ、保存性も高いので、戦国時代には武士の大切な食料だったそうです。同じく戦国時代の有名な茶人、千利休もお茶会の時に、お茶菓子としてよく使っていたそうです。栗のほくほくした食感と甘みが好まれていたようです。

9月～10月が旬の栗を、今日は鶏肉と一緒に甘辛いタレにからめました。秋の味覚を味わって食べましょう。