

令和4年 10月 14日(金) 中央学校給食センター

【献立名】 秋なすのカレーライス 牛乳 海藻サラダ キウイフルーツ



【ひと口メモ】

秋なすについて知ろう

(食文化)

なすは6月ごろから収穫されますが、その中でも、9月以降に収穫されたなすを「秋なす」といいます。

秋なすは穏やかな気候の中で育つので、皮がやわらかく、水分を多くふくんでいます。

「秋なすをよめに食わずな」という言葉がありますが、そういわれるようになった理由は2つあるといわれています。「おいしいから嫁に食べさせるのはもったいない」というものと、「なすは体を冷やすから、お嫁さんの体によくない」というものです。

実際に秋なすは夏に収穫されたなすよりもおいしく、暑い時期に体を冷やしてくれる働きがあります。

今日はそんな秋なすをカレーに入れました。おいしい秋なすを味わって食べましょう。

令和4年 10月 14日(金) 第二学校給食センター

(献立名) 麦ごはん 牛乳 鶏肉と栗の甘辛あえ
小松菜とコーンのあえもの きんぴらごぼう



【ひとロメモ】

きんぴらごぼうの名前について知ろう

(食文化)

「きんぴら」という料理は、せん切りにした食材を砂糖やしょうゆで煮て、少し辛味をきかせたものをいいます。この「きんぴら」という料理の名前は、江戸時代、日本の伝統的な人形劇である「浄瑠璃」の中の主人公の名前にちなんだものです。

その主人公の名前は「坂田金平（さかた・きんぴら）」といいます。あの昔話で有名な「金太郎」の息子で、とても強く勇ましかったそうです。

かみごたえのあるごぼうは、金平さんの強さに通じると、「きんぴらごぼう」という名前がつけられたそうです。

給食の「きんぴらごぼう」をよくかんで食べて、みなさんも金平さんに負けない強い体をつくりましょう。

令和4年 10月 14日(金)

飯山学校給食センター

【献立名】秋なすのカレーライス

牛乳

海藻サラダ キウイフルーツ

《今日の丸亀産の食材》

キャベツ、きゅうり、
なす、にんにく



【ひと口メモ】

秋なすについて知ろう

(感謝の心)

今日のめあては、「秋なすについて知ろう」です。

なすはインドが原産とされる野菜で、今から約1400年前には日本に伝わってきて、食べられていたそうです。

なすの旬は一般的には7月～10月とされていますが、今の時期に収穫される秋なすは昼と夜の温度差が大きくなることから、実が引きしまって小ぶりで、よりおいしくなります。

今日は丸亀市でとれたなすを、調理員さんが丁寧に切って、皆さんの大好きなカレーに入れました。たくさんのおかげでおいしく食べられることに感謝していただきましょう。