

令和4年 10月 21日(金) 中央学校給食センター

【献立名】 ばらずし 牛乳 さつまいものあげもん キャベツときゅうりのごま和え
あかだし



【ひと口メモ】

秋祭りの料理について知ろう

(食文化)

秋は、お米をはじめ多くの作物が秋晴れのもと、収穫の時をむかえます。この時期には、大地の恵みに感謝して、各地でいろいろな秋祭りが行われます。収穫されたお米、野菜、果物などを氏神様にお供えして、今年の恵みに感謝し、来年の豊作を祈ります。

讃岐の秋祭りは、甘酒を作り、とれた作物とお米でおいしい「ばらずし」を作ります。また、「あげもん」というさつまいもやれんこんのてんぷらや酢の物を作って、親せきの人を招いたり、料理を配ったりします。こうして共に豊作を喜び、お祝いしてきたのです。

旬の食べ物で料理を作り、人々との関わりを大切にし、喜びを分かち合ってきた、日本のすばらしい食文化を守っていきましょう。

令和4年 10月 21日(金) 第二学校給食センター

(献立名) 麦ごはん 牛乳 さばの幽庵焼き
チンゲンサイのおひたし 月菜汁



【ひとロメモ】

私たちの主食、お米について知ろう

(食文化)

2300年以上もの長い間、お米作りは日本の食文化のもととなり、私たち日本人の食生活を支えてきました。お米は特別な味付けはされていませんが、よくかめばかむほどあまみが口いっぱい広がります。このごはんの味わいがさまざまな料理との相性をよくし、栄養バランスがとりやすいので、日本食の基本形である「ごはん」「主菜」「副菜」「汁物」は理想の食事バランスといわれています。

給食のお米は、香川県でとれたものです。穏やかな気候と清らかな水で育まれたおいしいお米に、地域の農作物や水産物を上手に組み合わせて、お米の良さを味わってみましょう。

【献立名】ばらずし

牛乳 さつまいものあげもん

キャベツときゅうりのごまあえ すまし汁

《今日の丸亀産の食材》
キャベツ、葉ねぎ



【ひと口メモ】

秋祭りの行事食について知ろう

(食事と文化)

今日のめあては、「秋祭りの行事食について知ろう」です。

秋は、お米をはじめ多くの作物が秋晴れのもと、収穫の時をむかえます。この時期には、大地の恵みに感謝して、各地でいろいろな秋祭りが行われます。収穫されたお米、野菜、果物などを氏神様にお供えして、今年の恵みに感謝し、来年の豊作を祈ります。

讃岐の秋祭りは、甘酒を作り、とれた作物とお米でおいしい「ばらずし」を作ります。また、「あげもん」という秋野菜の天ぷらなどを作って、親せきの人を招いたり、料理を配ったりします。こうして共に豊作を喜び、祝いあってきたのです。

旬の食べ物で料理を作り、人々との関わりを大切にし喜びを分かち合ってきた、日本のすばらしい食文化を守っていきましょう。