

令和4年 9月 12日 (月) 中央学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 白身魚のサクサク揚げ 小松菜と大豆の和え物
なすとふしめんのみそ汁



【ひと口メモ】

ふしめんについて知ろう

(食文化)

みなさんは「ふしめん」を知っていますか？

「ふしめん」とは、そうめんを棒にひっかけて伸ばす時に棒に巻きついて、丸くカールした部分のことを言います。つまり、そうめんの端っこのことです。

オリーブの島として有名な小豆島は、そうめん作りでも全国的に有名です。小豆島で、そうめんが作られるようになったのは、今から約400年前、江戸時代にお伊勢参りに出かけた小豆島の人が、奈良県の三輪そうめんの作りかたを習ってきたことから、始まったのだそうです。冬に暖かく、雨や雪が少ない小豆島の気候は、そうめん作りに適していたのです。

小豆島の郷土料理を味わってください。

令和4年 9月 12日(月) 第二学校給食センター

(献立名) 麦ごはん 牛乳 白身魚のさくさく揚げ
いそかあえ なす入りふしめん汁



【ひとロメモ】

ふしめんについて知ろう

(食文化)

みなさんは「ふしめん」を知っていますか？

「ふしめん」はそうめんを作る時にできる、切れ端の部分です。

オリーブの島として有名な小豆島は、そうめん作りでも全国的に有名です。小豆島で、そうめんが作られるようになったのは、今から約400年前、江戸時代にお伊勢参りに出かけた小豆島の人々が、奈良県の三輪そうめんの作りかたを習ってきたことから、始まったのだそうです。冬に暖かく、雨や雪が少ない小豆島の気候は、そうめん作りに適していたのです。

小豆島の郷土料理である「ふしめん汁」を味わって食べましょう。

【献立名】麦ごはん

牛乳 白身魚のサクサクあげ

いそかあえ なすとそうめんのみそ汁

《今日の丸亀産の食材》

チンゲン菜 小松菜

なす 葉ねぎ



【ひと口メモ】

郷土料理のふしめんのみそ汁について知ろう

(食文化)

今日のめあては「郷土料理のふしめんのみそ汁について知ろう」です。

みなさんは、「ふしめん」を知っていますか? 「ふしめん」とは、そうめんを棒にひっかけて伸ばすときに巻き付けている丸くカールした部分のことを言います。つまり、そうめんの端っこのことです。

オリーブの島として有名な小豆島は、そうめん作りでも全国的に有名です。小豆島でそうめんが作られるようになったのは、今から400年前、江戸時代にお伊勢参りに出かけた小豆島の人が、奈良県の三輪そうめんの作り方を習ってきたことから、始まったのだそうです。冬に暖かく、雨や雪が少ない小豆島の気候は、そうめん作りに適していたのです。

郷土料理である、なすとそうめんのみそ汁を味わっていただきましょう。