

令和4年 9月 20日(火) 中央学校給食センター

【献立名】 小型ミルクパン 牛乳 あさりときのこの和風スパゲティ
小松菜のアーモンドサラダ れんこんチップス



【ひとロメモ】

れんこんについて知ろう

(食文化)

れんこんに穴が開いているのはなぜだか知っていますか？実は呼吸をするためです。

れんこんは他の根菜と違い、水をたっぷり張った田んぼの中で育ちます。田んぼの底のどろのところには酸素が少なく、十分に呼吸ができません。そこで、れんこんの穴を使って、空気を地下まで運んできます。穴はれんこんの葉から茎、れんこんまでつながっているのです。れんこんの葉の茎を横に切るとれんこんと同じような穴が開いています。

そうして育ったれんこんは秋から冬にかけて収穫され、旬を迎えます。れんこんの穴は「未来を見通すことができる」と考えられ、縁起がいい食べ物とされているため、お正月のおせち料理にもよく使われます。

今日は油でカリッと揚げてれんこんチップスにしました。味わっていただきましょう。

令和4年 9月 20日(火) 第二学校給食センター

(献立名) 小型ミルクパン 牛乳 きのことあさりのスパゲティ
キャロットサラダ ごぼうチップス キャンディチーズ



【ひとロメモ】

ごぼうについて知ろう

(食品を選択する能力)

クイズです。ごぼうは日本独自の野菜といわれていますが、なぜ外国では広まらなかったのでしょうか？3つの中から選んでください。

- ①外国の土は日本より硬く、太く長いごぼうが作れなかったから
- ②外国では、ごぼうに合う調理方法がなかなか見つからなかったから
- ③食感が木の根を食べているようであまり好まれなかったから

答えは③です。

ごぼうは薬のための植物として伝わったものが日本人の好みに合い、畑で作る野菜になりました。

日本では、ごぼう特有の風味やコク、食感をたのしみますが、外国ではゴツゴツした食感があまり好まれなかったようです。

日本では、ごぼうはいろんな料理に使われていますね。今日の給食では、ごぼうを油で揚げてチップスにしました。

令和4年 9月 20日(火) 飯山学校給食センター

【献立名】 小型ミルクパン

牛乳 あさりときのこの和風スパゲティ
小松菜のアーモンドサラダ れんこんチップス

《今日の丸亀産の食材》
チンゲン菜、葉ねぎ、小
松菜、きゅうり、玉ねぎ



【ひとロメモ】

れんこんについて知ろう

(食文化)

今日のめあては「れんこんについて知ろう」です。

今日の給食には、れんこんチップスとして登場していますね。れんこんの歴史は古く、縄文時代の頃には日本に存在しており、平安時代頃には食用にされていたそうです。れんこんは漢字で書くと「蓮」と根っこの「根」で「蓮根」と読みますが、実は、「根」ではなく、泥の中にのびている「茎」がふくらんだものです。

また、れんこんに空いた穴は、向う側が見えて「見通しが良い」ということから、縁起の良い食べ物としても用いられてきました。ちなみに、れんこんに空いている「穴」は、呼吸をするために空いていて、地上に生えている葉から取り入れた空気を根にいきわたらせるための働きがあります。植物のどの部分を食べているのか考えてみるのもおもしろいですね。

よく味わっていただきましょう。