

令和4年 5月13日(金) 中央学校給食センター

【献立名】 麦ご飯 牛乳 そら豆のカレー揚げ  
焼き豆腐のみそそぼろ煮 きゅうりの即席づけ



【ひとロメモ】

## 丸亀市内産のそら豆を味わおう

(食文化)

今日のそら豆は、丸亀市でとれたそら豆を使用しています。そら豆は、香川県の特産品の一つで、昔はどこの農家でも米の裏作として栽培していました。みなさんがよく知っている「しょうゆ豆」はそら豆を使った香川県の郷土料理です。

緑色のさやが空に向かっていているので、そら豆と言われています。さやをむいたことがある人は知っていると思いますが、内側がふわふわとしていて、その中にそら豆がきれいに並んでいます。

今日はそら豆のカレー揚げにしました。おいしい時期は3日間といわれるほど、旬の短い野菜なので旬のこの時期にしっかり味わいましょう。

令和4年 5月 13日(金) 第二学校給食センター

(献立名) えんどうごはん 牛乳 鶏肉の照り焼き  
五目サラダ 若竹汁



【ひとロメモ】

## 旬のグリーンピースを味わおう

(食文化)

えんどうには、熟した豆を乾燥した「えんどう豆」と、若いさやごと食べる「さやえんどう」、柔らかい豆を食べる「グリーンピース」の3種類あり、さやえんどうとグリーンピースは野菜の仲間になります。

さやから取り出した生の「グリーンピース」が手に入るのは、1年のうちほんの短い時期だけです。日本では、昔から季節の食べ物を取り入れて楽しむ、伝統的な食文化があります。

今日は、旬のグリーンピースを使ったごはんを味わっていただきましょう。

令和4年 5月 13日(金) 飯山学校給食センター

【献立名】山菜おこわ

牛乳 白身魚の竜田揚げ

キャベツとわかめの酢の物 豆腐のすまし汁

《今日の丸亀産の食材》

キャベツ、小松菜、  
葉ねぎ



【ひとロメモ】

## 山菜を味わおう

(食文化)

今日のめあては「山菜を味わおう」です。

新緑の季節になると、野山にはたくさんの山菜が顔を出します。一番に春を告げるのが、「ふきのとう」です。そして、畑やあぜ道に顔を出すのが「つくし」や「ぜんまい」、「わらび」です。

また、山に入ると「たけのこ」や「せり」「たらの芽」など、春には自然に生えている山菜がいっぱいあります。みなさんは、野山を歩いてこれらの山菜をみつけたことはありますか。

今日の給食には、たけのことわらびを使った山菜おこわが登場しています。自然に感謝し、今が旬の山菜をあじわって食べましょう。