

令和4年 5月27日(金) 中央学校給食センター

【献立名】 麦ご飯 牛乳 かつおの黒潮ソースかけ
ひじきとじゃこの和え物 キャベツのみそ汁



【ひとロメモ】

旬の魚 かつおをあじわおう

(食文化)

かつおにまつわる俳句に「目に青葉、山ほととぎす、春がかつお」の句があるように野山が青葉に包まれる、4月から5月が「初がかつお」のおいしい時期です。

初がかつおは脂肪が少なく身がやわらかいので、高知県の郷土料理として有名な「たたき」にすると、さっぱりとして風味があじわえます。ほかにも、さしみ、照り焼き、角煮などにします。

今日の給食は、角切のかつおをしょうがとしょうゆで下味をつけて、から揚げにして、黒砂糖とねり梅で作った黒潮ソースをからめています。

今が旬のかつおをよく味わって食べましょう。

令和4年 5月 27日(金) 第二学校給食センター

(献立名) ビビンバ 牛乳 韓国もち入りわかめスープ
Ⓜヨーグルト



【ひとロメモ】

韓国の料理やマナーを知ろう

(社会性)

日本と韓国は昔から結びつきが強く、近年は文化的な交流もさかんになり、韓国料理の店も増えています。

今日の給食では、韓国の代表的な料理のひとつである「ビビンバ」と「韓国もち入りわかめスープ」を取り入れています。

ビビンバは、韓国の混ぜご飯のことで、「ビビン」が「混ぜ」、「バ」が「ご飯」の意味です。炊きあがったご飯の上に、野菜のあえ物や肉の炒め物などを彩りよくのせ、混ぜて食べます。

韓国は日本ととなりの国ですが、食事のマナーには違いがあります。日本では、食器を持って食べるのが正しいマナーですが、韓国では食器を持たずに机に置いて食べるのが、正しいマナーです。

国によってマナーが違うことを知るのには、いろいろな国の人と交流したり、相手のことを知る上で大切なことですね。

令和4年 5月 27日(金)

飯山学校給食センター

【献立名】麦ごはん

牛乳 かつおの黒潮ソースかけ

ひじきとじゃこのあえもの キャベツのみそ汁

《今日の丸亀産の食材》

きゅうり、キャベツ、

小松菜、葉ねぎ



【ひとロメモ】

旬の魚 かつおを味わおう

(食文化)

今日のめあては「旬の魚 かつおを味わおう」です。

かつおにまつわる俳句、

目に青葉 山ほととぎす 初がťお

という句にあるように、野山が青葉に包まれる4月から5月は「初がťお」のおいしい時期です。

初がťおは脂肪が少なく身がやわらかいので、高知県の郷土料理として有名な「たたき」にすると、さっぱりとした風味があじわえます。ほかにも、さしみ、照り焼き、角煮などにして食べられます。

今日の給食は、角切りのかつおを、しょうがとしょうゆで下味をつけて、から揚げにし、黒砂糖とねり梅で作った黒潮ソースをからめています。

今が旬のかつおをよく味わって食べましょう。