

令和5年 1月 20日（金） 中央学校給食センター

【献立名】 冬野菜カレーライス 牛乳 ひじきのマリネ キウイフルーツ



【ひとロメモ】

ダイシモチ麦について知ろう

（食文化）

今日のごはんには、「ダイシモチ麦」という麦を使っています。「ダイシモチ麦」とは、平成9年に善通寺市で開発された新しい種類の麦です。善通寺市にゆかりのある弘法大師にちなんで、「ダイシモチ」と名づけられたそうです。

「ダイシモチ麦」には、精白米の約30倍もの食物繊維が含まれており、生活習慣病の予防に効果があるといわれています。また、かむと甘みがあり、食感がもちもち、プチプチしていておいしいと人気が高まっています。よく噛んで、食感を楽しみながら食べてください。

令和5年 1月 20日(金) 第二学校給食センター

(献立名) 冬野菜カレーライス 牛乳 ひじきのマリネ キウイフルーツ



【ひとロメモ】

ダイシモチについて知ろう

(食文化)

今日のごはんに入っている麦は、「ダイシモチ」といって、丸亀市の隣に位置する普通寺市にある西日本農業研究センターで育成された品種です。

香川県では昔からモチ麦の栽培が盛んに行われていました。弘法大師(空海)が唐から麦の種を持ち帰ったという伝説が残っています。いつも給食で食べている大麦の「うるち麦」とは違い、プチプチと歯ごたえがよいのが特徴です。

今日はカレーライスのごはんになっています。初めて食べる人もいるかもしれませんね。よくかんで食べてみてください。

令和5年 1月20(金)

飯山学校給食センター

【献立名】冬野菜カレーライス

牛乳

ひじきのマリネ キウイフルーツ

《今日の丸亀産の食材》

金時にんじん、かぶ、

ほうれん草、セロリ



【ひとロメモ】

ダイシモチ麦について知ろう

(食文化)

今日のめあては、「ダイシモチ麦について知ろう」です。

「讃岐もち麦ダイシモチ」は善通寺市にゆかりのある「弘法大師空海」から命名された新しいもち麦の品種です。香川県は、年間降水量が少なく、昔は慢性的な水不足が続いたために稲作には不向きで、水を大量に必要としない麦の生産が盛んでした。そのため香川県は「うどん県」として発展することになったのは有名な話ですね。

その中で、もち麦も盛んに栽培されはじめ、1997年には善通寺市内にある西日本農業研究センターにてダイシモチが開発されました。かめばかむほど口の中に甘味が広がり、プチプチとした食感がします。

そんなダイシモチ麦をご飯に混ぜて炊いています。今日はカレーライスと一緒に食べましょう。