

令和5年 1月 23日（月） 中央学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 ししゃもの磯辺揚げ 七日炊きごぼう とり野菜



【ひとロメモ】

石川県の郷土料理を味わおう

(食文化)

丸亀市の親善都市の石川県七尾市は能登半島の中央にある市で、人口は丸亀市の半分ぐらいですが、面積は丸亀市の3倍もの広さのある都市です。

「七日炊きごぼう」は、七尾市で昔から食べられてきた料理のひとつです。七尾市は、「沢野ごぼう」と名付けられた能登野菜の1つの産地としても有名です。その太い沢野ごぼうを大きく切って、七日間コトコト煮て出来上がるのが「七日炊きごぼう」です。

「とり野菜」は、全国にたくさん種類のある鍋料理の一つで、石川県の鍋料理の代表です。とり野菜の「とり」は、中に入っている鶏肉のことではなく、「野菜の栄養をとる」という意味でつけられたそうです。石川県の郷土料理を味わってください。

令和5年 1月 23日(月) 第二学校給食センター

(献立名) 麦ごはん 牛乳 ししゃもの磯辺揚げ
七日だきごぼう とりやさい



【ひとロメモ】

石川県の郷土料理を味わおう

(食文化)

丸亀市の親善都市の石川県七尾市は能登半島のまん中あたりにある市です。人口は丸亀市の半分ぐらいですが、面積は丸亀市の3倍もの広さのある都市です。

「七日炊きごぼう」は、七尾市で昔から食べられてきた料理のひとつです。七尾市は、「沢野ごぼう」と名付けられた能登野菜の1つの産地としても有名です。その太い沢野ごぼうを大きく切って、七日間コトコト煮て出来上がるのが「七日炊きごぼう」です。

「とりやさい」は、石川県のなべ料理です。とり野菜の「とり」は、中に入っている鶏肉のことではなく、「野菜の栄養をとる」という意味でつけられたそうです。石川県の郷土料理を味わって食べましょう。

令和5年 1月23日(月)

飯山学校給食センター

【献立名】麦ごはん

牛乳 ししやもの磯辺揚げ
七日炊きごぼう とり野菜

《今日の丸亀産の食材》

春菊、白菜、
にんにく、白ねぎ



【ひと口メモ】

石川県の郷土料理を味わおう

(食文化)

今日のめあては、「石川県の郷土料理を味わおう」です。

丸亀市の親善都市の石川県七尾市は能登半島の中心あたりにある市で、人口は丸亀市の半分ぐらいですが、面積は丸亀市の3倍もの広さのある都市です。

「七日炊きごぼう」は、七尾市で昔から食べられてきた料理のひとつです。七尾市は、「沢野ごぼう」と名付けられた能登野菜の1つの産地としても有名です。その太い沢野ごぼうを大きく切って、七日間コトコト煮て出来上がるのが「七日炊きごぼう」です。

「とり野菜」は、全国にたくさん種類のあるなべ料理で、石川県のなべ料理の代表です。とり野菜の「とり」は、中に入っている鶏肉のことではなく、「野菜の栄養をとる」という意味でつけられたそうです。石川県の郷土料理を味わってください。