

令和5年 1月 25日(水) 中央学校給食センター

【献立名】 黒豆おこわ 牛乳 小いわしのフライ 百花の雪花煮 冬の月菜汁



【ひとロメモ】

郷土料理、百花の雪花煮について知ろう

(食文化)

今日の給食に登場しているさぬきの郷土料理、百花の雪花煮は、百花を細く切り、豆腐と一緒に油で炒めた料理です。

百花の濃い緑色の中に豆腐の白が入っていて雪が舞っているように見えることからこのような名前がつけました。

百花は香川県内でもよく栽培され、寒くなるとやわらかく、甘みが増すので昔から冬の食卓によく並んでいたそうです。

さぬきの味を味わいながら残さず食べましょう。

令和5年 1月 25日(水) 第二学校給食センター

(献立名) いりこめし 牛乳 さばの塩焼き
ほうれん草と白菜のごまあえ ふしめん汁 和三盆糖



【ひとロメモ】

学校給食週間について知ろう

(感謝の心)

1月24日から30日までの1週間は、全国学校給食週間です。日本の給食は、明治22年に始まりました。戦後、食べ物がなく中断されましたが、無料でいただいた食べ物をもとに昭和21年12月24日から、また給食を再開することができました。このことに感謝の気持ちをこめて、年に一度「忘れてはいけないこと」として、この一週間を「全国学校給食週間」としているのです。

この週間中には、香川県に伝わる郷土料理や地域でとれた野菜を取り入れています。

先人たちの知恵や工夫がつまった郷土料理や地域の人が育てた地場産物を味わって、食の大切さや食文化について、みんなで考える週間にしましょう。

令和5年 1月25日(水)

飯山学校給食センター

【献立名】黒豆おこわ

牛乳 小いわしのフライ

百花の雪花煮 冬の月菜汁

《今日の丸亀産の食材》

百花、大根、葉ねぎ

黒豆、もち米、白菜



【ひと口メモ】

さぬきの郷土料理、百花の雪花について知ろう

(食文化)

今日のめあては「さぬきの郷土料理、百花の雪花について知ろう」です。

「百花」は香川県で作られる独特の野菜で、「たかな」の一種です。香川県の東の方では、一万円の「万」に「葉っぱ」と書いて「万葉」、西の方では、百円の「百」に「花」と書いて、「百花」と呼ばれています。「万葉」も「百花」も摘んでも摘んでも、次々に葉っぱができることからこの名前がついたそうです。

また、その百花を使った「百花の雪花」はさぬきの郷土料理で、「百花の鮮やかな緑色の中に、真っ白い豆腐を入れると、まるで雪が降ったようになる」ということから、「雪の花」と書いて「せっか」と呼びます。

冬のきびしい寒さにも負けずに葉をつける「百花」は、野菜が育ちにくい冬の貴重な栄養源として大切に食べられてきました。みなさんも栄養豊富な「百花」をしっかり食べて冬の寒さに負けないようにしましょう。