

令和5年 1月 27日（金） 中央学校給食センター

【献立名】 いろこ飯 牛乳 さばの塩焼き ほうれんそうと白菜のごま和え
ふしめん汁 和三盆



【ひとロメモ】

さめきの郷土料理や地場産物について知ろう

(食文化)

郷土料理の「いろこめし」は、瀬戸内海でよくとれる「かたくちいわし」をお米と一緒にたきこんだごはんです。いろこ漁が盛んな地域では、今でも家でよく作られている料理です。

同じく郷土料理の「ふしめん汁」に入っている「ふしめん」は、そうめんを干すときにできる端の部分「節」のことで、小豆島では手軽なお吸い物として食べられています。

そして「和三盆」は、昔ながらの作り方で作られ、さとうきびの自然な甘さとやわらかな口どけのある貴重な地場産物です。

このほかにも「金時にんじん」も地場産物として今日の献立に取り入れています。

今日の食材は香川県でとれた食材がたくさんありますね。昔から食べられてきた郷土料理や食材を味わっていただきましょう。

令和5年 1月 27日(金) 第二学校給食センター

(献立名) 黒豆おこわ 牛乳 小いわしのフライ
百花の雪花 冬の月菜汁



【ひとロメモ】

百花の雪花について知ろう

(食文化)

「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「まんば」、西の方では「百花」と呼ばれています。豆腐を炒める料理を「けんちん」といいますが、百花を豆腐と炒める料理を、香川県東部では「けんちゃん」、西部では「せっか」と呼んでいます。

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ので、「雪の花」と書いて、「せっか」と呼びます。

百花の雪花は、香川県郷土料理の一つです。地元の野菜のおいしさを味わって残さず食べましょう。

令和5年 1月27日(金) 飯山学校給食センター

【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

《今日の丸亀産の食材》
大根、葉ねぎ、白菜、
ほうれん草、チンゲン菜



【ひと口メモ】

さぬきの郷土料理や地場産物について知ろう

(感謝の心)

今日のめあては、「さぬきの郷土料理や地場産物について知ろう」です。

郷土料理の「いりこめし」は、瀬戸内海でよくとれる「かたくちいわし」をお米と一緒にたきこんだごはんです。いりこ漁が盛んな地域では、今でも家でよく作られている料理です。

同じく郷土料理の「ふしめん」は、そうめんを干すときにできる端の部分「節」のことで、小豆島では手軽なお吸い物として食べられています。

そして「和三盆」は、さとうきびの自然な甘さとやわらかな口どけを昔ながらの作り方で作った貴重な地場産物です。

このほかにも「白菜」、「大根」、「ほうれん草」なども地場産物として今日の献立に取り入れています。

昔から食べられてきた郷土料理や食材を味わっていただきましょう。