

令和5年 1月 30日（月） 中央学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 鮭のみそマヨネーズ焼き 食べて菜のいそか和え
すまし汁 昆布大豆（中のみ）



【ひとロメモ】

地産地消について知ろう

（食文化）

「地産地消」とは、地域でとれた食べ物をその地域で消費しようという取り組みです。丸亀市の学校給食では、地域の活性化と、みなさんに地域でとれる食品について知り、親しんでもらうために、地産地消に取り組んでいます。

給食センターでは、1回にたくさんの食材が必要ですが、その一部を丸亀市の農家さんに特別に作ってもらっています。今の時期には、キャベツ、チンゲンサイ、食べて菜、ブロッコリー、大根、ねぎ、レタスなどがそうです。

今日の給食では、いそか和えの中の食べて菜とチンゲンサイ、すまし汁の中のねぎが丸亀市産です。地元のおいしい野菜を味わっていただきましょう。

令和5年 1月 30日(月) 第二学校給食センター

(献立名) 麦ごはん 牛乳 さけのみそマヨネーズ焼き
食べて菜のいそかあえ すまし汁



【ひとロメモ】

食べて菜について知ろう

(勤労の心)

今日のあえものには、「食べて菜」という野菜が入っています。この「食べて菜」は香川県の農業試験場で生まれた野菜です。お母さんが「さぬき菜」で、お父さんが「小松菜」です。

歯ざわりはシャキシャキとしていて、苦みが少ないのが特徴です。学校給食ではおなじみで、最近、スーパーマーケットでも出回るようになりました。この「食べて菜」の名前は、香川県の方言で「みんなに食べてほしい」という意味の言葉で、香川県の小学生が名づけた名前です。

今日の「食べて菜」は、丸亀市内の農家の方が一生懸命育ててくれたものです。感謝してよく味わって食べましょう。

令和5年 1月30日(月)

飯山学校給食センター

【献立名】麦ごはん (中: 昆布大豆)

牛乳 鮭のみそマヨネーズ焼き

食べて菜のいそかあえ すまし汁

《今日の丸亀産の食材》

チンゲン菜、食べて菜、
葉ねぎ、パセリ



【ひとロメモ】

旬の食べて菜について知ろう

(食文化)

今日のめあては、「旬の食べて菜について知ろう」です。

食べて菜は、10月の終わりぐらいから3月に入るぐらいまでの、今がまさに旬の野菜です。歴史はまだ浅く、平成18年に県の農業試験場において、県特産野菜である「さぬきな」と「小松菜」をかけ合わせて、誕生した新野菜です。

見た目は小松菜と似ており、葉は小松菜より大きく、両方の良いところを引き継いでいます。上に伸びずに横に張り、しゃきしゃき感があり、苦みが少ないのも特徴です。あくが少なく、葉が柔らかく甘みもあるため、生でも食べられます。

今日は、和え物の中に入っています。旬のおいしさを味わっていただきましょう。