

令和5年 2月 13日(月) 中央学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 さばのみそだれかけ 食べて菜のアーモンド和え
ふしめん汁



【ひとロメモ】

ふしめんについて知ろう

(食文化)

みなさんは「ふしめん」を知っていますか？

「ふしめん」とは、そうめんを棒にひっかけて伸ばす時に棒に巻きつけて、丸くカーブした部分のことを言います。つまり、そうめんの端っこのことです。

オリーブの島として有名な小豆島は、そうめん作りでも全国的に有名です。小豆島で、そうめんが作られるようになったのは、今から約400年前、江戸時代にお伊勢参りに出かけた小豆島の人が、奈良県の三輪そうめんの作り方を習ってきたことから、始まったのだそうです。冬に暖かく、雨や雪が少ない小豆島の気候は、そうめん作りに適していたのです。

小豆島の郷土料理である「ふしめん汁」を味わってください。

令和5年 2月 13日(月) 第二学校給食センター

(献立名) 麦ごはん 牛乳 味噌煮込みおでん
小松菜と白菜のごまあえ 小煮干しと大豆の揚げ煮



【ひとロメモ】

こんにゃくについて知ろう

(食品を選択する能力)

こんにゃくは、おでんには欠かせない食べ物ですね。

では、クイズです。こんにゃくは何から作られる食べ物か知っていますか？

答えは、「いも」です。「こんにゃくいも」をすりおろしたり、粉にしたりしたものを水でこね、かためるとできあがります。白いこんにゃくと黒いこんにゃくがありますが、作り方は同じです。黒いこんにゃくは、ひじき、あらめなどの海藻の粉をまぜることで色をつけています。

今日の給食のおでんに使っているこんにゃくは、黒いこんにゃくです。みそ味がしみこんだこんにゃくを味わいながら食べてみましょう。

令和5年 2月 13日(月) 飯山学校給食センター

【献立名】麦ごはん

牛乳 さばのみそだれがけ

食べて菜のアーモンドあえ ふしめん汁

《今日の丸亀産の食材》

キャベツ、葉ねぎ、大根、
チンゲン菜、食べて菜



【ひと口メモ】

ふしめんについて知ろう

(食文化)

今日のめあては、「ふしめんについて知ろう」です。

みなさんは「ふしめん」を知っていますか？

「ふしめん」とは、そうめんを棒にひっかけて伸ばす時に棒に巻いた、丸くカールした部分のことを言います。つまり、そうめんの端っこのことです。

オリーブの島として有名な小豆島は、そうめん作りでも全国的に有名です。小豆島でそうめんが作られるようになったのは、今から約400年前、江戸時代にお伊勢参りに出かけた小豆島の人が、奈良県の三輪そうめんの作りかたを習ってきたことから始まったのだそうです。冬に暖かく、雨や雪が少ない小豆島の気候は、そうめん作りに適していたのです。

小豆島の郷土料理である「ふしめん汁」を味わってください。