

令和5年 2月 14日 (火) 中央学校給食センター

【献立名】 さぬきの夢パン メープルジャム (小・中) 牛乳
じゃがいものチーズ焼き キャロットサラダ 卵とレタスのスープ



【ひと口メモ】

感謝して食べよう

(感謝の心)

みなさんは毎日給食を食べる前、食べた後に「いただきます」、「ごちそうさま」というあいさつをしていますね。

私たちが生きていくために、食べ物として、動物や植物の命をもらっています。給食の時間でも、さまざまな命に対して、感謝の気持ちをこめて「いただきます」のあいさつをしています。

「ごちそうさま」は、漢字で書くと走りまわるという意味になります。食事ができるまでには、漁師さん、農家の人、配達をする人、料理を作る人など、多くの人の手がかかっています。

私たちは、食べ物を食べることで、命をつないでいます。感謝して、「いただきます」、「ごちそうさま」のあいさつをしましょう。

令和5年 2月 14日(火) 第二学校給食センター

(献立名) コッペパン 牛乳 うずら卵とチンゲンサイのクリーム煮
ひじきとツナのサラダ キウイフルーツ



【ひとメモ】

中国から伝わる野菜について知ろう

(食文化)

今日のクリーム煮に入っている「チンゲンサイ」は、中国生まれの野菜で、「中国野菜」ともいわれます。

クイズです。「中国野菜」とは一般にどのような野菜をいうのでしょうか？

- ①中国から日本に伝わってきたすべての野菜
- ②1972年に日本と中国の交流がもとにもどったその後に中国から伝わってきた野菜
- ③中華料理にするとおいしくなる中華料理専用の野菜

答えは、②です。昔からたくさんの野菜が中国を経て日本に伝わってきましたが、とくに1972年の日中国交回復以降に日本に伝わり広まった野菜のことを「中国野菜」といいます。チンゲンサイのほかに、タアサイ、パクチョイなどがあります。

令和5年 2月 14日(火) 飯山学校給食センター

【献立名】 さぬきの夢パン (小中:メープルジャム)

牛乳 ジャがいものチーズ焼き

キャロットサラダ 卵とレタスのスープ

《今日の丸亀産の食材》
レタス



【ひと口メモ】

さぬきの夢パンについて知ろう

(食文化)(感謝の心)

今日のめあては、「さぬきの夢パンについて知ろう」です。

昔、香川県では「さぬきうどん」用に、小麦がたくさん作られていました。でも、1960年頃、長雨や病気がまん延したことが原因で、県内では小麦がほとんど作られなくなってしまいました。そんな中、「香川県で育てた小麦で『さぬきうどん』を作りたい」といった、さぬきうどんの職人さんの願いをうけて、2000年に誕生したのが「さぬきの夢」です。

そんな「さぬきの夢」はみんなが住んでいる香川県だけで作られています。小麦は雨や水たまりが苦手ですが、香川県は雨が少ないので育てやすいのも理由の一つになります。5月下旬頃には、黄金色に輝く、きれいな麦畑を見ることができるかもしれませんね。もちろん、味も「さぬきの夢」を使った食べ物は、小麦の香りがして、もちもち、しっとりとした、おいしさを味わえます。

給食では、そんな「さぬきの夢」をパンやうどんにして提供しています。自然の恵や作ってくれた農家さんに感謝して、いただきましょう。