



守山市教育委員会  
令和7年3月発行

3月号

# 守山の日



14日(金)小学校

17日(月)中学校

給食で提供しているお米は、守山産の「みずかがみ」です。「みずかがみ」は、滋賀県で開発された品種で、ほどよい粘りと甘みがあり、冷めてもおいしいことが特徴です。びわ湖や周辺環境にやさしい技術で栽培される「環境こだわり農産物」です。

小松菜は、守山市内で盛んに栽培されている野菜の一つで、一年をとおして出荷されています。鉄分などのミネラルやビタミンなどを豊富に含み、苦みが少ない野菜です。



# 滋賀の日



12日(水)小学校

19日(水)中学校

「滋賀の日」には滋賀県内でとれた野菜、びわ湖の魚、滋賀の特産物、郷土料理をメニューにとり入れています。今月の給食には、びわ湖でとれたわかさぎを使った「わかさぎの甘酢かけ」、滋賀の郷土料理である「打ち豆汁」が登場します。打ち豆汁は、大豆を蒸してつぶし、乾燥させた打ち豆と、里芋や大根などを一緒に煮込んだみそ汁です。戦国武将の織田信長が、家臣に食べさせるなど好んで食べていたという説もあります。

# もーりもりの日

テーマ 『バランスよく食べよう』

5日(水)

もーりもりの日に登場する「やかましいみそ汁」について紹介します。「やかましいみそ汁」は、みそ汁が騒がしいわけではありません。健康のために食べるとよい食品の頭文字をとったみそ汁の名前です。「や」は野菜、「か」は海藻、「ま」は豆類、「し」はしいたけなどのきのこ類、「い」はいも類です。

この日のみそ汁の実は…



# 桃の節句献立

3日(月)

桃の節句は、ひな人形をかざるなどして、子どもの健やかな成長を願ってお祝いする行事です。ちらし寿司、ひなあられ、ひしもち、はまぐりの汁物、桜餅などが食べられています。給食では、ちらし寿司とひなあられが登場します。ちらし寿司は、各自でごはんに具を混ぜて、食べましょう。すまし汁には、春の訪れを感じる菜花が入ります。



# 世界味めぐりの日



今月は  
イギリス です

4日(火)小学校

6日(木)中学校

イギリスは、海に囲まれているためエビやさばなど新鮮な魚介類がとれます。また、牧場や牧草地が多く、肉類や乳製品なども豊富です。スカウスは、リバプールに伝わる郷土料理です。牛肉などの肉類と野菜を使ったシチューで、コンソメやウスターソースなどで味付けをします。じゃがいもが溶け出した自然なとろみで仕上げます。赤キャベツのピクルスをそえて食べるのが一般的です。



# 今月の献立から

\*\* 白身魚のオレンジソース \*\*



材料(4人分)

白身魚……………4切  
塩、こしょう……………少々  
かたくり粉……………適量  
揚げ油……………適量  
オレンジジュース  
(果汁100%)…大さじ2  
酢……………小さじ1/2  
砂糖……………大さじ1/2  
白ワイン……………小さじ1  
水……………大さじ1  
塩……………少々

作り方

- ① 白身魚に塩、こしょうをふる。
- ② ①にかたくり粉をまぶす。
- ③ ②を170~180℃の油で揚げる。
- ④ オレンジソースの材料Aを混ぜ合わせ、小鍋で煮立たせる。
- ⑤ 揚げた白身魚に④をかける。

