

令和6年 3月 15日(金) 中央学校給食センター

【献立名】 オリーブ豚の五目うどん 牛乳 小いわしのフライ
小松菜のごまドレッシング和え



【ひとロメモ】

オリーブ豚について知ろう

(食文化)

香川県の木と言えばオリーブの木ですが、香川県では、このオリーブを餌にして育てられた食材がたくさんあります。

オリーブハマチ、オリーブ地鶏、オリーブ牛などがあります。今日はオリーブ豚という豚肉を使っています。

オリーブの実からオリーブ油を搾り取り、その後に残ったオリーブの実を餌として与えて育てられたのが、オリーブ豚です。

今日はオリーブ豚を使って、五目うどんを作りました。肉のうま味が変わり、おいしいうどんに仕上がりました。しっかり味わっていただきましょう。

令和6年 3月 15日(金) 第二学校給食センター

(献立名) たいめし 牛乳 かぼちゃのてんぷら
キャベツとツナのごまあえ ふしめん汁 【小中】 昆布大豆



【ひとロメモ】

郷土料理のたいめしを味わおう

(食文化)

たいめしは、香川県のおとなりの愛媛県の郷土料理として有名ですが、香川県でも昔から食べられている料理です。瀬戸内海でとれる新鮮な鯛を、丸ごと使って作る料理で、昔は船で大阪や神戸に荷物を運んで帰ってくる、男の人たちの苦勞や疲れをねぎらう、ごちそうとして作っていたそうです。

また、地域のよりあいの時に大きな釜で炊いて、みんなで分け合って食べていたようです。鯛は色があざやかで、味もおいしく、また名前が「めでたい」に通じることから、縁起のよい魚として大切にされてきました。

今日は、たいの骨は取り除いて使っていますが、小さな骨がまじっているかもしれないので気を付けて食べてください。昔から食べつがれてきた郷土料理の「鯛めし」を味わって食べましょう。

令和6年 3月 15日(金)

飯山学校給食センター

【献立名】 オリーブ豚の五目うどん 牛乳
小いわしのフライ
小松菜のごまドレッシングあえ

《今日の丸亀産の食材》
小松菜、葉ねぎ



【ひとロメモ】

香川県の地場産物について知ろう

(食文化)

今日のめあては「香川県の地場産物について知ろう」です。

みなさん、今週は何の週か知っていますか？(3秒まつ)

正解は「かがわ印 給食ウィーク」です。かがわ印 給食ウィークとは、香川県産のさまざまな食材を積極的に利用した週間のことです。

では、ここでクイズです。今日の給食で、香川県産の食材は何個あるでしょうか？

①4個 ②6個 ③8個 (3秒まつ)

正解は、②の6個でした。今日は、香川県産の牛乳、うどん、オリーブ豚、葉ねぎ、小いわし、小松菜を使用しています。

地場産物は、①鮮度が高く、味もよい ②栄養価が高い ③生産者との距離が近く、お互いの「顔」が見える ④地域の食文化を守ることができる ⑤環境への負荷を減らすことができる、などいいところがたくさんあります。普段の食事から、香川県の地場産物をとるように意識してみましよう。