

令和6年 5月 13日(月) 中央学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 オリーブサーモンの照り焼き
切干大根の三杯酢 ふしめん汁



【ひと口メモ】

オリーブサーモンについて知ろう

(感謝の心)

今日の給食の魚は、オリーブサーモンという魚を使っています。オリーブサーモンとは、オリーブの葉をえさに混ぜて香川県で養殖されたトラウトサーモンのことで、今年の4月から本格的な出荷が始まりました。

これまで、ハーブをえさとして与えた「さぬきサーモン」という名前で出荷されていましたが、香川県にしかないブランドを作ろうと養殖業者やオリーブ生産者などたくさんの方々が協力して誕生した新ブランドが「オリーブサーモン」です。安定しておいしいサーモンが提供できるように、えさの規格や養殖方法を生産者の間で統一するなど、努力をされているそうです。

今日の給食は、オリーブサーモンを照り焼きにしました。生産者の方々の努力に感謝して味わっていただきましょう。

令和6年 5月 13日(月) 第二学校給食センター

(献立名) 麦ごはん 牛乳 さばのみそだれかけ
キャベツのおかかあえ 月菜汁



【ひとロメモ】

月菜汁について知ろう

(食事と文化)

5月3日と4日は丸亀のお城まつりでしたね。丸亀城と月菜汁には深い関係があります。今から25年前の平成11年に旧丸亀市では、市制100周年を迎え、それを記念して歌手のさだまさしさん作詞作曲による「城のある町」という歌が作られました。その歌詞の中に出てくる「月菜汁」は実際にはない料理だったので、市民グループによって創作されたのが始まりです。今では、丸亀の新しい郷土料理として親しまれています。

その月菜汁が誕生したきっかけとなった丸亀城の石垣が早く元の姿に戻れることを願いながら、月菜汁をあじわっていただきましょう。

令和 6年 5月 13日 (月)

飯山学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳

オリーブサーモンの照り焼き 切干大根の三杯酢

ふしめん汁

《今日の丸亀産の食材》

きゅうり、小松菜、玉ねぎ、葉ねぎ



【ひと口メモ】

オリーブサーモン

(食文化)

今日のめあては「オリーブサーモンについて知ろう」です。

みなさん、オリーブサーモンという名前を聞いたことはありますか？

オリーブサーモンは、香川県の海でオリーブの葉を粉にしたものを混ぜたえさを与えて養殖されたサーモンのことです。もともと、香川県ではサーモンの養殖はしていませんでしたが、2011年の東日本大震災で東北沿岸部の養殖業が大打撃を受けた際に、被災地支援のためにサーモンの稚魚を買い付けたことがきっかけで広がりました。当初は、ハーブを混ぜたえさを食べさせて、「さぬきサーモン」として出回っていましたが、香川県の特産品であるオリーブの葉を粉にし、えさに混ぜて食べさせていることから、今年4月より「オリーブサーモン」に名前が変わりました。

新たな香川県の特産品「オリーブサーモン」を味わって食べましょう。