

令和4年 11月 7日(月) 中央学校給食センター

【献立名】 ごはん 牛乳 はまちの照り焼き
キャベツの甘酢づけ 豆腐とわかめのみそ汁



【ひと口メモ】

県魚のはまちを味わおう

(感謝の心)

はまちは、平成7年11月7日に、香川県の「県魚」に決められました。昭和のはじめに、引田町の野網和三郎さんという人が、安戸池で世界で初めてはまちの養殖に成功し、その後、広く県内や全国で養殖が行われるようになりました。小学校4年生は、社会科で学習しましたね。

瀬戸内海の自然環境と変わらない環境で育てるので、身がひきしまっていて、ほどよく脂ののったおいしいはまちが養殖されています。香川県のはまちの養殖は全国7位で、養殖業の中でも重要な位置をしめています。

はまちは、関西地方での「ぶり」の成長段階での呼び方ですが、最近はおもに養殖されたものを指すようになりました。今日は、香川県でとれたおいしいはまちを照り焼きにしました。よく味わって食べましょう。

令和4年 11月 7日(月) 第二学校給食センター

(献立名) ごはん 牛乳 はまちの照り焼き
キャベツとわかめの酢の物 豆腐のみそ汁



【ひとロメモ】

県魚のはまちを味わおう

(感謝の心)

はまちは、平成7年11月7日に、香川県の「県魚」に決められました。昭和のはじめに、東かがわ市引田町の野網和三郎が、安戸池で世界で初めて養殖に成功し、その後、広く県内や全国で養殖が行われるようになりました。

瀬戸内海の自然環境と変わらない環境で育てるため、身がひきしまっていて、ほどよく脂ののったおいしいはまちが養殖されています。香川県のはまちの養殖は全国6位で、養殖業の中でも重要な位置をしめています。

さて、今日の「はまちの照り焼き」をおいしくいただきましょう。

令和4年 11月 7日(月) 飯山学校給食センター

【献立名】ごはん

牛乳 はまちの照り焼き

キャベツの甘酢漬け 豆腐とわかめの味噌汁

《今日の丸亀産の食材》

キャベツ 葉ねぎ



【ひと口メモ】

県魚のはまちを味わおう

(感謝の心)

今日のめあては、「県魚のはまちを味わおう」です。

はまちは、平成7年11月7日に、香川県の「県魚」に決められました。昭和のはじめに、引田町の野網和三郎さんという人が、安戸池で世界で初めて養殖に成功し、その後、広く県内や全国で養殖が行われるようになりました。小学校4年生は、社会科で学習しましたね。

瀬戸内海の自然環境と変わらない環境で育てるため、身がひきしまっていて、ほどよく脂ののったおいしいはまちが養殖されています。香川県のはまちの養殖は令和2年度では全国7位です。

はまちは、関西地方での「ぶり」の成長段階での呼び方ですが、最近はおもに養殖されたものを指すようになりました。今日は、香川県でとれたおいしいはまちを照り焼きにしました。よく味わって食べましょう。