

平成 29 年 11 月 6 日 (月)

中央学校給食センター

【献立名】 発芽玄米ごはん 牛乳 はまちの照り焼き
食べて菜のごまドレッシングあえ けんちん汁



【ひと口メモ】

県魚のはまちを味わおう

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年生の時に、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。「はまち」という名前は、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。きょうは、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。

平成 29 年 11 月 6 日 (月) 第二学校給食センター

【献立名】

発芽玄米ご飯 牛乳 はまちの照り焼き
キャベツとコーンのあえもの 豚汁



【ひと口メモ】

県魚のはまちについて

(食事と文化)

今日の給食に使われている魚は、香川県産の「はまち」です。

昭和3年、今の東かがわ市引田の^{ひけた}野網和三郎^{のあみわさぶろう}という人が引田の^{あといけ}安戸池で日本で初めて、「はまち」の養殖に成功しました。香川県では、野網和三郎さんのおかげで、漁業生産の7割が「育てる漁業」の養殖となりました。その中心的なものが「はまち」です。「はまち」は、平成7年11月に県の魚、県魚に指定されました。

ハマチは成長するに従って、ツバス→ハマチ→メジロ→ブリと名前が変わるため、「出世魚」と呼ばれ、縁起の良い魚として親しまれています。今日は、香川県産「はまち」を照り焼きで、味わって食べてみてください。

平成 29 年 11 月 6 日 (月)

飯山学校給食センター

【献立名】

発芽玄米ごはん 牛乳 はまちの照り焼き
食べて菜のごまドレッシングあえ けんちん汁

《今日の丸亀産の食材》

米・里いも・食べて菜・
葉ねぎ・チンゲンサイ



【ひとロメモ】

香川県の県魚「はまち」

明日、11月7日は県魚の日です。香川県は日本で初めて、はま치의養殖に成功した場所です。昭和3年に引田町の安戸池で、野網和三郎さんという人が成功させました。そして、平成7年11月7日に、香川県のシンボルとして県の魚に指定されました。

香川ブランドのはまちは3種類あり、「ひけた⁵¹⁰鱒」、「なおしまハマチ」、「オリーブハマチ」です。ハマチ三兄弟と呼ばれています。

