

令和2年 10月 22日(木) 中央学校給食センター

【献立名】 コッペパン 牛乳 さぬきサーモンのレモンバターソース
コーンポテト 冬瓜入りスープ



【ひと口メモ】

さぬきサーモンについて知ろう

(食事と文化)

今日の給食の魚は、さぬきサーモンという魚を使っています。さぬきサーモンとは、香川県で養殖されたトラウトサーモンのことで、平成23年から養殖が始まりました。

さぬきサーモンと呼ばれるためには3つの条件があり、一つ目は香川県内の海域で養殖されていること。二つ目は、指定のエサを与えていること。三つ目は、香川県漁業協同組合連合会に認証されていること。この三つを満たすとさぬきサーモンとして取り扱いができるそうです。

今日の給食は、さぬきサーモンにレモンバターソースをかけています。味わっていただきましょう。

令和2年 10月 22日(木) 第二学校給食センター

(献立名) コッペパン 牛乳 讃岐さーもんのレモンバターソース
コーンとパセリのこふきいも ジュリアンスープ キャンディチーズ(中のみ)



【ひとロメモ】

讃岐さーもんについて知ろう

(食文化)

今日の魚は「讃岐さーもん」を使っています。瀬戸内の海と4種類のハーブのえさで育てた香川県自慢の魚です。

讃岐さーもんの養殖が始まったのは2011年、東日本大震災がきっかけです。震災により、東北内陸部の稚魚生産者は出荷先を失いました。それを知った香川県の漁業関係者が被災地支援の意味も込めて稚魚を購入したことが、讃岐さーもんの始まりだそうです。

讃岐さーもんは鮮やかなオレンジ色で魚独特の臭みが少なくさっぱりした味わいが特徴です。

波は小さいけれど潮の流れが速い瀬戸内海で、栄養を蓄えて元気いっぱいになった讃岐さーもんをレモンバターソースでさっぱりと食べてみてください。

令和2年 10月 22日(木)

飯山学校給食センター

【献立名】 コッペパン

牛乳 讃岐さーもんのレモンバターソース

コーンポテト 冬瓜入り野菜のスープ

《今日の丸亀産の食材》

キャベツ 冬瓜



【ひと口メモ】

讃岐さーもんについて

(食事と文化)

今日のめあては、「讃岐さーもんについて知ろう」です。

今日の給食に登場している「讃岐さーもん」は、香川県で養殖された魚です。「讃岐さーもん」の養殖が始まったのは、今から9年前のことです。東日本大震災があり、東北のサーモンの養殖業が大打撃を受けていた際に、香川県の漁業関係者が復興支援のために、サーモンの稚魚を購入したことがきっかけとなり、養殖されるようになりました。

稚魚は、12月に生簀に入ると、4種類のハーブを混ぜたエサを与えられ、約5か月で5倍の重さにまで成長したら出荷されます。そのため、旬は4月～5月でこの期間しかスーパーなどの店頭には並びません。

今日の給食では特別に、香川県の水産課の方々が給食に提供して下さいました。レモンバターソースの風味づけをした讃岐さーもんを、是非味わっていただきましょう。