

令和2年 11月 6日(金) 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
寄せ鍋汁



【ひと口メモ】

県魚のはまちを味わおう

(勤労と感謝)

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6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2年 11月 6日(金) 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 チンゲン菜のおひたし
えのきたけのみそ汁



【ひとロメモ】

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全国6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2年 11月 6日(金)

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 寄せ鍋汁

《今日の丸亀産の食材》

キャベツ 春菊

きゅうり 葉ねぎ



【ひと口メモ】

県魚のはまち

(勤労と感謝)

今日のめあては、「県魚のはまちについて知ろう」です。

明日11月7日は県魚の日です。香川県は日本で初めて、はまちの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。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。香川県のはまちは全国6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。よくあじわって食べましょう。