

令和3年 6月 24日(木) 中央学校給食センター

【献立名】 コッペパン 牛乳 鶏肉のレモンソース
小松菜のサラダ ビーフンスープ



【ひとロメモ】

オリーブ地鶏について知ろう

(食事と文化)

オリーブの生産量が日本一の香川県。中でも、小豆島は日本で初めてオリーブの栽培に成功したことで知られています。最近では、オリーブの実や葉っぱを食べて育ったオリーブハマチ、オリーブ牛、オリーブ豚など、多くの香川県オリジナルブランドが登場しています。

その一つがオリーブ地鶏です。オリーブ地鶏は、オリーブオイルを絞った後のオリーブの実をエサとして与えて育てます。このエサには、オリーブに含まれる栄養がたくさん残っているので、鳥は健康に育ち、とてもおいしいお肉になります。甘味成分やうま味成分は通常の鶏肉よりもたくさん含まれているそうです。

今日は、オリーブ地鶏にレモンソースをかけています。味わって食べましょう。

令和3年6月24日(木) 第二学校給食センター

(献立名) 米粉パン 牛乳 とり肉のガーリック焼き ごまじゃこサラダ
ミネストローネ



【ひとロメモ】

イタリアの料理について知ろう

(食文化)

今日の給食に登場する「ミネストローネ」に注目してください。

この中にマカロニが入っていますね。イタリアでは小麦粉から作った製品をパスタと呼んでいるそうです。

イタリアにはパスタの種類が300種以上もあるといわれています。細長い綿状のスパゲティや鉛筆の形をしたマカロニペンネなどが有名ですね。今日は小さい貝殻の形をまねて作ったといわれる「コンキリエ」という種類を使っています。

今は、世界中の食べ物が日本で食べることができるようになりました。お店で売っているパスタにはどんな種類のものがあるか見つけてみるのもおもしろいですね。

令和3年 6月 24日(木)

飯山学校給食センター

【献立名】 コッペパン

牛乳 鶏肉のレモンソース

小松菜のサラダ ビーフンスープ

《今日の丸亀産の食材》

玉ねぎ 小松菜

チンゲン菜 葉ねぎ



【ひと口メモ】

香川県産オリーブ地鶏

(食事と文化)

今日のめあては「香川県産のオリーブ地鶏について知ろう」です。

今日の給食には、皆さんの好きな「鶏肉のレモンソース」が登場していますが、いつもの給食の「鶏肉のレモンソース」との違いに気づいた人はいますか？

答えは、今日の鶏肉には「オリーブ地鶏」という香川県独自のブランド地鶏を使っています。

オリーブ地鶏は、香川県の地鶏である「讃岐コーチン」と「瀬戸赤どり」のエサに0.5%以上の割合でオリーブ油をとった後の実を乾燥させたものを添加し、出荷前2週間以上与え育てる、などの厳しい基準が設けられています。そして、この基準を満たしたオリーブ地鶏は、エサの影響を受けてさらにうま味や風味が増しているそうです。

今日のオリーブ地鶏は、香川県の生産者の方々が、私たちのために無償で提供してくださいました。感謝の気持ちで、いつも以上に味わっていただきましょう。