

令和4年 1月 27日(木) 中央学校給食センター

【献立名】 米粉パン 牛乳 鶏肉のガーリック焼き
ポテトサラダ 卵とレタスのスープ



【ひとロメモ】

香川県の地場産物レタスを味わおう

(食事と文化)

今日の給食のスープには、香川県でとれたレタスを使っています。

香川県では、なたね油かすや、米ぬかなどの天然の素材から作られた特別な肥料を使って、農薬の使用回数を極力少なくした方法で栽培される「らりるれレタス」という品種や、ミネラル成分が多い土から作られた「ミネラルレタス」があり、11月から3月の長い期間、おいしく食べることができます。

香川県のレタスは甘くて歯ごたえが良いのでスープの他にも、サラダや、酢味噌であえた香川県の郷土料理「ちしゃもみ」にしてもおいしいです。

今日も香川県のおいしいレタスを味わって食べましょう。

令和4年 1月 27日(木) 第二学校給食センター

(献立名) 米粉パン 牛乳 鶏肉のガーリック焼き
ポテトサラダ 卵とレタスのスープ



【ひとロメモ】

香川県産のレタスについて知ろう

(勤労と感謝)

レタスは香川県で生産が始まって60年になりますが、みなさんは「らりるれレタス」という商品を知っていますか? 「らりるれレタス」とは、有機質肥料を中心に、農薬の使用回数を極力少なくした栽培方法で生産されたレタスです。香川県オリジナルのブランドとして有名で、東京や大阪など県外にたくさん出荷されています。

善通寺市でレタスを作っている農家の方から栽培について次のようなお話しをしてくれました。「栽培で、農家が手をかけるのは最初の時期の植ええや水やりで、あとは天候にまかせるしかない。天候がよいとぐんぐんと葉が大きくなるけれど、雨がたくさんふると傷んでしまい商品にならない。つまり、レタス栽培のほとんどは自然のめぐみによるものなんだよ。」

今日は、スープの中にレタスを入れた卵とレタスのスープです。おいしく、自然のめぐみに感謝していただきましょう。

令和4年 1月27日(木)

飯山学校給食センター

【献立名】 米粉パン

牛乳 鶏肉のガーリック焼き

ポテトサラダ 卵とレタスのスープ

《今日の丸亀産の食材》

パセリ レタス



【ひと口メモ】

香川県産レタスについて

(勤労と感謝)

香川県では、今から約20年くらい前に、天然由来を中心とした専用肥料と農薬を少なくして栽培する「らりるれ レタス」が誕生しました。このレタスは、東京や大阪などの都会で、とても人気があるそうです。みなさんの中にも、「らりるれ レタス」と書いたセロファンで巻いてあるレタスを見たことがある人もいると思います。

香川県内では、三豊市や観音寺市、善通寺市などで多く栽培されています。そのまま生で食べることが多いレタスですが、今日の給食のようなスープやチャーハンなど、加熱した料理でもおいしく食べることができます。お家でも試してみてください。

今日のスープに入っているレタスは、丸亀市の農家さんが大切に育ててくれたものです。味わって、残さずいただきましょう。