

令和 6 年 10 月 8 日 (火) 中央学校給食センター

【献立名】 ミルクパン 牛乳 オリーブサーモンのレモンバターソース  
かみかみサラダ 豆腐とコーンのスープ



【ひとロメモ】

## オリーブサーモンについて知ろう

(感謝の心)

今日の給食の魚は、オリーブサーモンという魚を使っています。オリーブサーモンとは、オリーブの葉をえさに混ぜて香川県で養殖されたトラウトサーモンのことで、今年の4月から本格的な出荷が始まりました。

これまで、ハーブをえさとして与えた「さぬきサーモン」という名前で出荷されていましたが、香川県にしかないブランドを作ろうと養殖業者やオリーブ生産者などたくさんの方々が協力して誕生した新ブランドが「オリーブサーモン」です。安定しておいしいサーモンが提供できるように、えさの規格や養殖方法を生産者の間で統一するなど、努力をされているそうです。

今日の給食は、オリーブサーモンにレモンバターソースをかけました。生産者の方々の努力に感謝して味わっていただきましょう。

また、今日のかみかみデーです。よくかんで食べましょう。

令和6年 10月 8日(火) 第二学校給食センター

(献立名) 黒糖パン 牛乳 冬瓜と肉団子のスープ  
いもいもサラダ 小煮干しとアーモンドのいり煮



【ひとロメモ】

## 旬のいもについて知ろう

(食文化)

今日のサラダには、「じゃがいも」「さつまいも」「里芋」の3種類のいもを使っています。

里芋は、秋から冬にかけてよく食べられます。香川県では「いもたこ煮」や「たきこみごはん」、「打ち込みうどん」「しっぽくうどん」などの郷土料理によく使われており、なじみの深い食べ物です。

里芋は山にできる「やまのいも」に対して里で栽培されるため、このような名前がつきました。また、田んぼの片隅でも栽培できることから、「田いも」とも呼ばれています。里いもは親いもから子いも、孫いもとどんどん増えていくので、子孫繁栄のめでたい食べ物としてお正月やお祝の料理には欠かせないたべものです。

令和 6 年 10 月 8 日（火）

飯山学校給食センター

【献立名】 ミルクパン 牛乳  
オリーブサーモンのレモンバターソース  
かみかみサラダ 豆腐とコーンのスープ

《今日の丸亀産の食材》

パセリ チンゲン菜



【ひとロメモ】

## オリーブサーモンについて知ろう

（食事と文化）

皆さんはサーモンが好きですか？普段私たちがよく口にするものは、カナダや北欧などの外国産のものがほとんどです。しかし、今日の給食に登場している「オリーブサーモン」は、香川県で養殖された魚です。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。

オリーブの葉を混ぜたエサを与えられたサーモンは、鮮やかなオレンジ色の身で、魚独特の臭みが少なく、さっぱりとした味わいが特徴です。今日は、香川県で採れたレモンを使ったレモンバターソースをかけています。

また、今日はカミカミデーです。オリーブサーモンをよく噛んで味わっていただきましょう。