

令和 6 年 11 月 6 日 (水) 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
チンゲン菜とたくあんのごま和え 豆腐とわかめのみそ汁



【ひと口メモ】

県魚のはまちを味わおう

(感謝の心)

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はまちの養殖に成功し、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。

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6年 11月 6日(水) 第二学校給食センター

(献立名) 長崎のにんじんごはん 牛乳 きびなごの南蛮漬け
小松菜のごまあえ 長崎のヒカド



【ひとロメモ】

長崎県の料理を味わおう

(食文化)

長崎県は、織田信長などの武将が活躍した戦国時代にはポルトガルやスペインとの貿易が栄え、外国から伝わった洋風の文化が南蛮文化とよばれ広まりました。江戸時代に鎖国の時代となった後も、長崎県だけには中国とオランダの貿易船の出入りが認められていました。そのため、長崎県では外国の文化をうまく取り入れた独自の文化が発展し、食文化にも影響を与えました。

今日の給食では、長崎県でたくさんとれるにんじんを使ったごはんです。また、「ヒカド」は長崎県の郷土料理です。「ヒカド」とはポルトガル語で「物を細かく刻む」という意味で、具を細かく刻み、すりおろしたさつまいもでとろみをつけた汁物です。給食では、さつまいもも具の一つとして加えています。

外国との文化交流で生まれた長崎県の郷土料理を味わってみましょう。

令和 6 年 11 月 6 日（水）

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
チンゲン菜とたくあんのごまあえ
豆腐とわかめのみそ汁

《今日の丸亀産の食材》
チンゲン菜 葉ねぎ



【ひとロメモ】

県魚のはまちを味わおう

（感謝の心）

はまちは、平成7年11月7日に、香川県の「県魚」に定められました。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치의養殖生産量は令和4年度では全国9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。よく味わって食べましょう。