

令和 7 年 1 月 30 日 (木) 中央学校給食センター

【献立名】 コッペパン 牛乳 オリーブ豚のハンバーグ
 ひじきのマリネ ABCスープ キャンディチーズ



【ひとロメモ】

オリーブ豚について知ろう

(食文化)

香川県の木と言えばオリーブの木ですが、香川県では、このオリーブを餌にして育てられた食材がたくさんあります。

オリーブハマチ、オリーブ地鶏、オリーブ牛などがあります。今日はオリーブ豚という豚肉を使っています。

オリーブの実からオリーブ油を搾り取り、その後に残ったオリーブの実を餌として与えて育てられたのが、オリーブ豚です。

今日はオリーブ豚を使って、ハンバーグを作りました。いつものハンバーグとどんな違いがあるのか、しっかり味わっていただきましょう。

令和7年 1月 30日(木) 第二学校給食センター

(献立名) コッペパン 牛乳 オリーブ豚のハンバーグ
ポテトサラダ ABC スープ キャンディチーズ



【ひとロメモ】

地産地消 オリーブ豚について知ろう

(食文化)

「かがわ印給食ウィーク」の最終日に登場する食材は「オリーブ豚」です。

オリーブ豚は、香川で育てた豚に香川県でとれたオリーブの果実をエサとして与えて育てたのがオリーブ豚です。オリーブのエサを与えることで、甘味成分が多くなり、しっかりとした赤身のおいしさ、さっぱりとした脂の甘味が味わえます。

今日のハンバーグは、オリーブ豚のほかにも「牛肉」「豆腐」「たまねぎ」「ひじき」を使用しました。ハンバーグを味わっていただきましょう。

令和 7 年 1 月 30 日 (木)

飯山学校給食センター

【献立名】 コッペパン

牛乳 オリーブ豚のハンバーグ (ソースかけ)

ひじきのマリネ ABC スープ

キャンディチーズ

《今日の丸亀産の食材》

じゃがいも



【ひと口メモ】

オリーブ豚について知ろう

(食文化) (感謝の心)

香川県で有名なものといえば、うどんですが主に小豆島で育てられているオリーブも全国的に有名ですね。

香川県産オリーブは、100年以上の栽培の歴史を持ち、手摘みで収穫するなど丁寧に育てられています。また、生活習慣病の予防・改善にいいといわれるオレイン酸や、がんの予防に役立つといわれるポリフェノールなどの抗酸化成分が多く含まれています。

このオリーブの実をごはんとして与えて育てた香川県の豚が、「オリーブ豚」です。口の中で甘くとろけ、しっかりとした赤みの旨さ、さっぱりとした脂の甘みが味わえます。そんなオリーブ豚を今日は、ハンバーグにしています。おいしくいただきます。