

令和7年 3月 21日(金) 中央学校給食センター

【献立名】 親子丼 牛乳 百花のごまドレッシング和え
大豆と小煮干しの揚げ煮



【ひとロメモ】

香川県産のいりこについて知ろう

(食文化)

今日の給食には香川県産のいりこを使っています。いりこという名前と呼ばれることが多いですが、正式な名前は「カタクチイワシ」です。そして大きさによって名前が変わり、3cm以下のものをちりめん、3～4cmのものをかえり、そこから大きくなるにつれ、小羽、中羽と呼ばれます。

今日の給食では、かえりを使って大豆と小煮干しの揚げ煮、親子丼のだしをとるのに、中羽以上のサイズのいりこを使っています。

いりこは瀬戸内海全体でよくとれますが、特に香川県では観音寺市の伊吹島が有名です。いりこは昔から香川県の様々な料理に使われてきました。香川県の味を味わいましょう。

令和7年 3月 21日(金) 第二学校給食センター

(献立名) ハヤシライス 牛乳 ブロッコリーサラダ
ネーブルオレンジ



【ひとロメモ】

仲間と楽しく食事をしよう

(社会性)

みなさんは、「同じ釜の飯を食う」ということわざを知っていますか？これは、同じ釜で炊いたご飯を分け合って食べるということが転じて、苦しいときも楽しいときも生活をともにしてきたかけがえのない仲間のことを言います。

1年間一緒に給食を食べてきたクラスはどうでしたか？給食センターの大きな釜で炊いたごはんを食べているみなさんは、まさしく「同じ釜の飯を食べた仲間」です。

今日は久しぶりのハヤシライスです。クラスの友達と一緒においしくいただきます。

令和 7年 3月 21日 (金)

飯山学校給食センター

【献立名】

親子丼 牛乳

百花のごまドレッシングあえ

小煮干しと大豆のあげ煮

《今日の丸亀産の食材》

葉ねぎ 百花



【ひとロメモ】

香川県産のいりこについて知ろう

(食文化)

今日の給食の小煮干しと大豆のあげ煮の小魚は、香川県で採れた「いりこ」です。香川県はいりこの産地で、特に観音寺市の伊吹島のいりこは有名です。

では、ここでクイズです。香川県で採れる「いりこ」とは、何の魚のことでしょう？

- ①タチウオ ②カタクチイワシ ③サバ

正解は②のカタクチイワシです。香川県のいりこは、ほぼ 100%、カタクチイワシから作られています。香川県産のいりこの生産の特徴は、漁場と加工場が非常に近いことです。いりこの漁場と加工場が近いことで、いりこの鮮度を保ったまま加工することができ、高い品質のものができるのです。

香川県で採れたいりこをよくかんで、おいしくいただきましょう。