

令和7年 10月 2日(木) 中央学校給食センター

【献立名】 さぬきの夢パン 黒豆きなこクリーム(小・中) 牛乳
いもいもサラダ 冬瓜と肉団子のスープ りんご



【ひとロメモ】

さといもについて知ろう

(食文化)

山にできる「やまいも」に対して里にできるので、「さといも」といわれるようになりました。さといもの皮をむくと、身が「ぬるぬる」します。この「ぬるぬる」の正体は何でしょう。

①食物繊維

②ビタミン

③たんぱく質 (3秒待つ)

正解は①の「食物繊維」です。食物繊維は、胃を保護してくれたり、血圧を下げたりと体の調子を整える働きをします。

秋は、「さつまいも」や「さといも」が多くとれる時期です。今の時期は、香川県でもおいしいさといもがとれます。今日は旬のさといもとさつまいもとじゃがいもを使って、いもいもサラダにしました。味わって食べましょう。

令和7年 10月 2日(木) 第二学校給食センター

(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
れんこんサラダ 豆腐とコーンのスープ



【ひとロメモ】

オリーブサーモンを味わって食べよう

(食文化)

香川県でサーモンの養殖が始まったのは2011年、東日本大震災がきっかけです。震災により、東北内陸部の稚魚生産者は出荷先を失いました。それを知った香川県の漁業関係者が被災地支援の意味もこめて、稚魚を購入したことがきっかけです。

その時は、ハーブを添加した飼料を与え、「讃岐さーもん」で出荷されていましたが、香川県ならではの特長により、他の県のサーモンと区別するために、オリーブ葉の粉末を添加した飼料を与え、昨年4月より「オリーブサーモン」と名前を変え、新たに販売が開始されました。

オリーブサーモンを味わっていただきましょう。

令和 7 年 10 月 2 日 (木)

飯山学校給食センター

【献立名】

さぬきの夢パン (小・中) 黒豆きなこクリーム
牛乳 いもいもサラダ
冬瓜と肉団子のスープ りんご

《今日の丸亀産の食材》

冬瓜 葉ねぎ きゅうり



【ひと口メモ】

旬の里いもについて知ろう

(食文化)

秋は、「さつまいも」や「里いも」が多くとれる時期ですね。いもの名前を英語で紹介すると、じゃがいもは「potato(ポテト)」、さつまいもは「sweet potato(スイートポテト)」といいます。

では、クイズです。今日の給食に使っている「さといも」は英語で何というのでしょうか。

①タロ ②ジロ ③ゴロ (・・・5秒待つ)

正解は、①の「Taro(タロ)」です。さといものふるさとは、インド東部からインドシナ半島の熱帯地域といわれています。そこから南太平洋へ伝わり、タロ芋と呼ばれ、寒さに比較的強い種類が中国や日本で育てられるようになりました。

今の時期は、香川県でも里いもがとれます。10日の給食の筑前煮に、丸亀市でとれた里いもが登場するので楽しみにして下さい。旬の里いもを味わっていきましょう。