

令和 7 年 10 月 7 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
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、去年の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。

令和7年 10月 7日(火) 第二学校給食センター

(献立名) 米粉パン 牛乳 ジャがいもと秋なすのミートソース焼き
キャベツのごまサラダ ビーフンスープ 【中】小魚アーモンド



【ひとメモ】

なすの栽培について知ろう

(食事と文化)

今日の給食に使っているなすは、丸亀市の農家の岩崎さんが大切に育ててくれたものです。なすの栽培で気を付けていることは、なすのまわりにある葉っぱを切ることです。理由は、なすは皮がやわらかく、自分の葉っぱがあたるだけでも傷がついてしまうからです。傷がつくと表面が茶色になります。

葉っぱをとって、手入れすると、なすの皮はピカピカのままぐんぐん実がふくらみます。

なすの旬は夏から秋にかけてなので、丸亀でとれたものはそろそろおわりに近づいています。

今日は、秋なすを使ったじゃがいものミートソース焼きです。旬の野菜をおいしくいただきます。

令和 7 年 10 月 7 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
れんこんサラダ 豆腐とコーンのスープ

《今日の丸亀産の食材》

チンゲン菜 きゅうり



【ひとロメモ】

オリーブサーモンについて知ろう

（食文化）

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、香川県産のレモンを使ったレモンバターソースをかけています。今月の食育資料に、オリーブサーモンについて紹介しているのでみてくださいね。

海の恵みに感謝しておいしくいただきましょう。