

令和7年 11月 7日 (金) 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7年 11月 7日（金） 第二学校給食センター

（献立名） ごはん 牛乳 はまちの照り焼き
チンゲンサイとたくあんのごまあえ 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

（食文化）

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、東かがわ市引田町の野網和三郎が、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。

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。

今日の「はまちのてり焼き」をおいしくいただきましょう。

令和 7 年 11 月 7 日 (金)

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近い環境で育てられているため、身がひきしまり、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。香川県のはまちの養殖生産量は、令和 5 年度では全国 7 位です。

はまちは、大きさによって名前が変わります。はまちのように、成長によって名前が変わる魚を「出世魚」といいます。地域によって名前が違いますが、香川県では、大きくなるにつれて「モジャコ」→「ツバス」→「ハマチ」→「メジロ」→「ブリ」という名前になります。今月の食育資料に、はまちについて紹介しているのでみてくださいね。

今日は、香川県でとれたおいしいはまちの照り焼きです。海の恵みに感謝してよく味わっていただきましょう。