

令和7年 12月 8日（月） 中央学校給食センター

【献立名】 ごはん 牛乳 みそ煮込みおでん
ツナとキャベツのからしごま和え アーモンドいりご



【ひと口メモ】

おいでまいについて知ろう

(食文化)

給食の米は、香川県で生まれたお米「おいでまい」を使っています。

香川県では米作りが盛んに行われています。しかし、地球の温暖化により、見た目が良くない米が多くできることから、今の香川県の気候に合った、暑さに負けないお米が作られました。それが、「おいでまい」という名前のお米です。おいでまいは、平成25年に行われた「米の食味ランキング」で最高ランクの「特A」の評価を四国で初めて受けました。

おいでまいは、6月ごろから田植えが始まり、約4か月間かけて大切に育てられ、10月ごろに収穫を迎えます。おいでまいの農家さんにお話を聞くと、夏の暑い中での水の管理や稲が病気にならないように対策するのがとても大変だそうです。

香川県の農家さんが大切に育ててきた「おいでまい」を味わっていただきましょう。

令和7年 12月 8日(月) 第二学校給食センター

(献立名) ごはん 牛乳 にこみおでん
キャベツとツナのごまあえ 小煮干しとアーモンドのいり煮



【ひと口メモ】

有機農業について知ろう

(食品を選択する能力)

有機農業・有機野菜などの言葉を聞いたことがありますか？

簡単に説明すると、有機農業は化学肥料や農薬を使用しないで、農作物を作ることをいいます。

今日の給食のにこみおでんの「にんじん」、「じゃがいも」、「だいこん」は、有機農業で作られた有機野菜です。味わっていただきましょう。

令和 7 年 12 月 8 日（月）

飯山学校給食センター

【献立名】

ごはん 牛乳 みそ煮込みおでん
ツナとキャベツのからしごまあえ
アーモンドいりこ

«今日の丸亀産の食材»

大根 キャベツ 小松菜



【ひと口メモ】

おいでまいについて知ろう

(食文化、感謝の心)

香川県は、うどんのイメージが強いですが、昔から米作りが盛んな地域もあります。しかし、地球温暖化による夏の暑さで、米の透明感がなくなるなど品質の低下が問題となっていることから、香川県では「おいしくて、暑さに負けないお米を作ろう！」と新しい品種作りが始まりました。

それが「おいでまい」です。おいでまいは、粒の大きさがそろっていて、味にクセがなく、どんな料理とも相性がいいのが特徴です。

平成 25 年に行われた米の食味ランキングで、おいでまいは、四国で初めて最高ランクの「特 A」の評価を受けました。また、過去 6 回「特 A」の評価を受けています。今年のおいでまいも「特 A」の評価をとれると良いですね。

学校給食では、1 年を通しておいでまいを使用しています。今月の食育資料に、おいでまいについて紹介しているのでみてくださいね。香川県の農家の方々が大切に育ててくださった「おいでまい」を味わっていただきましょう。