

令和 8 年    1 月   27 日（火）            中央学校給食センター

【献立名】      コッペパン      牛乳      オリーブ豚のハンバーグ      ポテトサラダ  
ABCスープ      キャンディーチーズ



【ひと口メモ】

## オリーブ豚について知ろう

（食文化）

香川県の木と言えばオリーブの木ですが、香川県では、このオリーブを餌にして育てられた食材がたくさんあります。オリーブハマチ、オリーブサーモン、オリーブ地鶏、オリーブ牛などです。今日はオリーブ豚という豚肉を使っています。

オリーブの実からオリーブ油を搾り取り、その後に残ったオリーブの実を餌として与えて育てられたのが、オリーブ豚です。

今日はオリーブ豚を使って、ハンバーグを作りました。いつものハンバーグとどんな違いがあるのか、しっかり味わっていただきましょう。

令和8年 1月 27日(火) 第二学校給食センター

(献立名) 米粉パン 牛乳 鶏肉のレモンソース  
カミカミサラダ 卵とレタスのスープ



【ひとロメモ】

## 香川県産のレタスについて知ろう

(勤労と感謝)

レタスは香川県で生産が始まって60年になりますが、みなさんは「らりるれレタス」という商品を知っていますか？

「らりるれレタス」とは、有機質肥料を中心に、農薬の使用回数を極力少なくした栽培方法で生産されたレタスです。香川県オリジナルのブランドとして有名で、東京や大阪など県外にたくさん出荷されています。

レタスを作っている農家の方が栽培について次のようなお話しをしてくれました。「栽培で、農家が手をかけるのは最初の時期の植え付けや水やりで、あとは天候にまかせるしかない。天候がよいとぐんぐんと葉が大きくなるけれど、雨がたくさんふると傷んでしまい商品にならない。つまり、レタス栽培のほとんどは自然のめぐみによるものなんだよ。」

今日は、スープの中にレタスを入れた卵とレタスのスープです。おいしく、自然のめぐみに感謝していただきましょう。

令和 8 年 1 月 27 日 (火)

飯山学校給食センター

【献立名】 コッペパン 牛乳  
オリーブ豚のハンバーグ (ソースかけ)  
ポテトサラダ ABC スープ キャンディーチーズ

《今日の丸亀産の食材》

キャベツ セロリ

パセリ にんじん



【ひとロメモ】

## オリーブ豚について知ろう

(食文化、感謝の心)

香川県といえうどんが有名ですが、小豆島で育てられているオリーブも有名です。

香川県のオリーブは、100年以上前から栽培されており、収穫は今も手作業で行うなど大切に育てられています。オリーブには、生活習慣病の予防や改善に役立つといわれているオレイン酸や、がんの予防に役立つといわれるポリフェノールなどが多く含まれています。

このオリーブの実をえさとして与え、育てた豚が「オリーブ豚」です。口の中で甘くとろけ、しっかりとした赤身の旨味、さっぱりとした脂の甘みが味わえるのが特徴です。

今日の給食は、香川県産オリーブ豚を使ったハンバーグです。調理員さんが丁寧に一つ一つ作ってくれています。感謝して、いただきます。