

令和 8 年 1 月 29 日 (木) 中央学校給食センター

【献立名】 米粉パン 牛乳 鶏肉のレモンソース かみかみサラダ
卵とレタスのスープ



【ひと口メモ】

香川県の地場産物、レタスを味わおう

(食文化)

今日の給食のスープには、香川県でとれたレタスを使っています。

香川県では、なたね油かすや、米ぬかなどの天然の素材から作られた特別な肥料を使って、農薬の使用回数を極力少なくした方法で栽培される「らりるれレタス」という品種や、ミネラル成分が多い土から作られた「ミネラルレタス」があり、11月から3月の長い期間、おいしく食べることができます。

香川県のレタスは甘くて歯ごたえが良いのでスープの他にも、サラダや、酢味噌であえた香川県の郷土料理「ちしやもみ」にしてもおいしいです。

香川県のおいしいレタスを味わって食べましょう。

令和8年 1月 29日(木) 第二学校給食センター

(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 キャンディチーズ



【ひと口メモ】

地産地消、オリーブ豚について知ろう

(食文化)

オリーブ豚は、香川で育てた豚に香川県でとれたオリーブの果実をエサとして与えて育てたのがオリーブ豚です。オリーブのエサを与えることで、甘味成分が多くなり、しっかりとした赤身のおいしさ、さっぱりとした脂の甘味が味わえます。

今日のハンバーグは、オリーブ豚のほかにも「牛肉」「豆腐」「たまねぎ」「ひじき」を使いました。ハンバーグを味わっていただきましょう。

令和 8 年 1 月 29 日 (木)

飯山学校給食センター

【献立名】

米粉パン 牛乳 鶏肉のレモンソース
かみかみサラダ 卵とレタスのスープ

«今日の丸亀産の食材»

レタス パセリ にんじん



【ひと口メモ】

香川県産レタスについて知ろう

(食文化、感謝の心)

香川県では、1991年頃に、農薬をなるべく使わず、天然由来の肥料で育てた「らりるれレタス」が誕生しました。香川県内では、三豊市や観音寺市、善通寺市などで多く栽培されており、みずみずしく、シャキシャキとした食感が特徴です。

また、レタスはサラダのように生のまま食べることが多いですが、今日の給食のようなスープやチャーハンなど加熱した料理にもよく合います。お家でも試してみてくださいね。

今日のスープに入っているレタスは、丸亀市の農家の方が大切に育てくれたものです。感謝して、残さずいただきましょう。