

令和8年 2月 17日(火) 中央学校給食センター

【献立名】 米粉パン 牛乳 鮭の黄金焼き 海藻サラダ  
冬野菜たっぷりスープ いちご



【ひとロメモ】

## 香川県産のいちごについて知ろう

(食文化)

いちごは、香川県で家庭用として明治時代中頃、販売用として大正14年から栽培されています。

そして近年では、清潔で新鮮なおいしいいちごを生産するため、「らくちん栽培」というオリジナルの栽培方法を開発しました。これは腰の高さくらいにいちごの苗を植えることができる方法で、生産者の体への負担も軽減されました。

今日の給食のいちごは、香川県のオリジナル品種「さぬきひめ」です。粒が大きく、甘いのが特徴で、たくさんの人に可愛がってもらいたいとの思いを込めて、「さぬきひめ」と名づけられました。

香川県産のおいしいいちごを味わって食べましょう。

令和8年 2月 17日(火) 第二学校給食センター

(献立名) ミルクパン 牛乳 香川県産冬野菜のシチュー  
ごまネーズサラダ スイートスプリング



【ひとロメモ】

## 香川県でとれたスイートスプリングを味わおう

(食文化)

スイートスプリングは、「温州みかん」と「はっさく」をかけあわせて生まれた品種です。熊本県がおもな産地ですが、香川県でも栽培されています。皮がまだ緑色のころから甘味があり、果肉はとっても上品な香りとさわやかな甘みがあり、最近注目され、人気となっているみかんのひとつです。

まさに、甘い春を感じさせてくれる注目のみかん「スイートスプリング」をおいしくいただきます。

令和 8年 2月 17日 (火)

飯山学校給食センター

【献立名】

米粉パン 牛乳 鮭の黄金焼き  
海藻サラダ 冬野菜たっぷりスープ いちご

《今日の丸亀産の食材》

キャベツ 大根 にんじん  
かぶ レタス 白菜 チンゲン菜



【ひとロメモ】

# 旬のいちごを味わおう

(食文化)

今日は、香川県産のいちごが登場しています。さて、今日のいちごは何という品種のいちごでしょうか？

- ①あまおう
- ②紅ほっぺ
- ③さぬきひめ

正解は、③さぬきひめです。

「さぬきひめ」は、香川県オリジナルのいちごで、粒が大きく、強い甘みとほどよい酸味が特徴です。香川県内では、三木町や綾川町、観音寺市などで多く栽培されていますが、丸亀市でもたくさん作られています。また、いちごにはビタミンCが多く含まれているので、風邪の予防に役立ちます。いちごを食べてビタミンCをしっかりとりましょう。