

令和8年 2月 19日(木) 中央学校給食センター

【献立名】 小型コッペパン 牛乳 オリーブ豚とブロッコリーのスパイシートマトペンネ
ごぼうサラダ いりことナッツのオリーブオイルがらめ



【ひとロメモ】

オリーブ豚について知ろう

(食文化)

今日の給食には、オリーブ豚が使われています。香川県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。

今日はそんなおいしいオリーブ豚と今が旬のブロッコリーを使ったスパイシートマトペンネを作りました。味わっていただきましょう。

令和8年 2月 19日(木) 第二学校給食センター

(献立名) さぬきの夢パン 黒豆きなこクリーム 牛乳
いかのさらさ揚げ ブロッコリーサラダ 冬野菜のスープ



【ひとロメモ】

香川県でとれるブロッコリーについて知ろう

(感謝の心)

香川県ではブロッコリーの生産が盛んに行われています。県外にもたくさん出荷され、品質、味がとても優れていると評判がいいです。

農家の方は朝3時頃から畑で収穫し、ブロッコリーを集荷場に運びます。集荷場では、品質や大きさごとにブロッコリーを分けて箱詰めします。

箱詰めの方法は、ダンボールの中にビニール袋をひろげてからブロッコリーを入れていきます。さらに氷を入れて、蓋をして、冷凍庫で二日から三日冷やして出荷します。このような方法をとることで、段ボールの中全体のブロッコリーを冷やし、県外に出荷する時も鮮度を保ったまま、お店に出すことができます。

生産や出荷に携わっている方々に感謝して残さずいただきましょう。

令和 8年 2月 19日 (木)

飯山学校給食センター

【献立名】 小型コッペパン 牛乳
オリーブ豚とブロッコリーのスパイシートマトペンネ
ごぼうサラダ
いりことナッツのオリーブオイルがらめ

《今日の丸亀産の食材》
ブロッコリー にんにく
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「オリーブ豚とブロッコリーのスパイシートマトペンネ」です。味わっていただきましょう。