

令和8年 5月 29日(金) 中央学校給食センター

【献立名】 オリーブ豚のカレーライス 牛乳
キャベツのアーモンドサラダ



【ひとロメモ】

オリーブ豚について知ろう

(食文化)

香川県といえぼ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。

今日の給食のカレーには、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みが味わえます。おいしくいただきます。

令和8年 5月 29日(金) 第二学校給食センター

(献立名) ビビンバ 牛乳 わかめスープ ヨーグルト



【ひとロメモ】

韓国の料理やマナーを知ろう

(社会性)

日本と韓国は昔から結びつきが強く、近年は文化的な交流もさかんになり、韓国料理の店も増えています。

今日の給食では、韓国の代表的な料理のひとつである「ビビンバ」を取り入れています。

ビビンバは韓国の混ぜご飯のことで、「ビビン」が「混ぜ」、「バ」が「ご飯」の意味です。炊きあがったご飯の上に、野菜のあえ物や肉の炒め物などを彩りよくのせ、混ぜて食べます。

韓国は日本のとなりの国ですが、食事のマナーには違いがあります。日本では、食器を持って食べるのが正しいマナーですが、韓国では食器を持たずに机に置いて食べるのが、正しいマナーです。

国によってマナーが違うことを知るのには、いろいろな国の人と交流したり、相手のことを知る上で大切なことですね。

令和 8 年 5 月 29 日 (金)

飯山学校給食センター

【献立名】

オリーブ豚のカレーライス 牛乳
キャベツのアーモンドサラダ

《今日の丸亀産の食材》

キャベツ たまねぎ



【ひとロメモ】

オリーブ豚について知ろう

(食文化)

オリーブ豚は、香川県の県花県木であるオリーブの搾りかすを餌として与えられたブランド豚です。一般的な豚肉に比べて甘み成分が約 1.5 倍、旨味成分も豊富で、さっぱりとした甘い脂と柔らかい肉質が特徴です。

オリーブ豚として出荷するためには、出荷前の 30 日以上、オリーブの搾りかすを与えることとされています。主に、香川県産の「讃岐夢豚」などをベースとした「オリーブ夢豚」が有名です。

今日は、オリーブ豚を使ったカレーライスです。味わっていただきましょう。