令和８年　　10月　22日（木）　　中央学校給食センター

【献立名】　　ミルクパン　　牛乳　　オリーブサーモンのレモンバターソース
れんこんサラダ　　ABCスープ



【ひと口メモ】

オリーブサーモンについて知ろう

（感謝の心）

今日の給食の魚は、オリーブサーモンという魚を使っています。オリーブサーモンとは、オリーブの葉をえさに混ぜて香川県で養殖されたトラウトサーモンのことで、おととしの４月から本格的な出荷が始まりました。

これまで、ハーブをえさとして与えた「さぬきサーモン」という名前で出荷されていましたが、香川県にしかないブランドを作ろうと養殖業者やオリーブ生産者などたくさんの方々が協力して誕生した新ブランドが「オリーブサーモン」です。安定しておいしいサーモンが提供できるように、えさの規格や養殖方法を生産者の間で統一するなど、努力をされているそうです。

今日の給食は、オリーブサーモンにレモンバターソースをかけました。生産者の方々の努力に感謝して味わっていただきましょう。

令和８年　１０月　２２日（木）　　第二学校給食センター

（献立名）　コッペパン　牛乳　カレービーンズ　さといものフリッター
元気サラダ　ミニトマト（小・中）



【ひと口メモ】

元気サラダのひみつを知ろう

（心身の健康）

「元気サラダ」は小学１年生の国語で習う「サラダで元気」に登場するサラダを実際に給食で再現したものです。お話しの中で病気のお母さんのために、りっちゃんという女の子がいろいろな動物に助けてもらいながらサラダを作ります。

元気サラダの中には、力のもとになる黄色、体をつくる赤、体の調子を整える緑のたべもの、そしてりっちゃんと動物たちのやさしさや愛情が全部入っているのです。だからりっちゃんのお母さんは元気になれたのでしょうね。

元気サラダを食べてみなさんも元気な体をつくりましょう。

令和　8 年　10 月 22 日（木）　　飯山学校給食センター

【献立名】

ミルクパン　牛乳　オリーブサーモンのレモンバターソース

れんこんサラダ　ABC スープ

≪今日の丸亀産の食材≫
きゅうり



【ひと口メモ】

オリーブサーモンについて知ろう

（食文化）

皆さんはサーモンが好きですか。普段私たちがよく口にするものは、カナダや北欧などの外国産のものがほとんどです。しかし、今日の給食に登場している「オリーブサーモン」は、香川県で養殖された魚です。東日本大震災があり、東北のサーモン養殖業が大打撃を受けていた際に、香川県の漁業関係者が復興支援のために、サーモンの稚魚を購入したことがきっかけとなり、養殖されるようになりました。オリーブの葉を混ぜたエサを与えられたサーモンは、鮮やかなオレンジ色で、魚独特の臭みが少なく、さっぱりとした味わいが特徴です。

今日は、香川県産のレモンを使ったレモンバターソースをかけています。今月の食育だよりに、レシピを載せているので見てくださいね。

海の恵みに感謝して、おいしくいただきましょう。