令和８年　　11 月　6 日（金）　　中央学校給食センター

【献立名】　　ごはん　　牛乳　　はまちの照り焼き
チンゲン菜とたくあんのごま和え　豆腐とわかめのみそ汁



【ひと口メモ】

県魚のはまちを味わおう

（感謝の心）

昭和のはじめに、引田町の野網和三郎さんという人が、安戸池で世界で初めてはまちの養殖に成功し、その後、広く県内や全国で養殖が行われるようになりました。これをきっかけに、平成７年 11 月 7 日にはまちが香川県の「県魚」に決まりました。

香川県で養殖されているはまちは、瀬戸内海の自然環境と変わらない環境で育てるので、身がひきしまっていて、ほどよく脂ののっているのが特徴です。

今日は、香川県でとれたおいしいはまちを照り焼きにしました。よく味わって食べましょう。

令和８年　１１月　６日（金）　　第二学校給食センター

（献立名）　ごはん　牛乳　はまちの照り焼き
チンゲンサイとたくあんのごま和え　豆腐とわかめのみそ汁



【ひと口メモ】

県魚のはまちを味わおう

（食文化）

はまちは、平成７年１１月７日に、香川県の「県魚」に決められました。昭和のはじめに、東かがわ市引田町の野網和三郎が、安戸池で世界で初めて養殖に成功し、その後、広く県内や全国で養殖が行われるようになりました。

瀬戸内海の自然環境と変わらない環境で育てるため、身がひきしまっていて、ほどよく脂ののったおいしいはまちが養殖されています。

今日の「はまちのてり焼き」をおいしくいただきましょう。

令和　8 年　11 月 6 日（金）　　飯山学校給食センター

【献立名】

ごはん　牛乳　はまちの照り焼き

チンゲンサイとたくあんのごまあえ

豆腐とわかめのみそ汁

≪今日の丸亀産の食材≫
チンゲンサイ・葉ねぎ



【ひと口メモ】

県魚のはまちを味わおう

（感謝の心・食文化）

はまちは、平成７年１１月７日に香川県の「県魚」に定められました。昭和のはじめに、引田町の野網和三郎さんが安戸池で、世界で初めて養殖に成功し、その後、広く県内や全国で養殖が行われるようになりました。小学校４年生は、社会科で学習しましたね。

瀬戸内海の自然環境と近い環境で育てられているため、身がひきしまり、ほどよく脂ののったおいしいはまちが養殖されています。香川県のはまちの養殖生産量は、令和５年度では全国７位です。はまちは、大きさによって名前が変わります。はまちのように、成長によって名前が変わる魚を「出世魚」といいます。地域によって名前が違いますが、香川県では、大きくなるにつれて「モジャコ」→「ツバス」→「ハマチ」→「メジロ」→「ブリ」という名前になります。今月の食育資料に、はまちについて紹介しているのでみてくださいね。

今日は、香川県でとれたおいしいはまちの照り焼きです。海の恵みに感謝してよく味わっていただきましょう。