

平成 26 年 3 月 12 日 ( 水 ) 第二学校給食センター

【献立名】

ごはん 牛乳 いかのさらさ揚げ  
百花のごまドレッシング和え 豆腐と白菜のスープ



【ひとロメモ】

「おいでまい」について

今日の「ごはん」は「おいでまい」という種類のお米を使っています。「おいでまい」は香川県で開発された香川県生まれ、香川県育ちのお米です。「おいでまい」は炊飯するとつやがでて、味にくせがなく、どんな料理にもあうのが特徴だそうです。日本穀物検定協会が発表している2013年産米の「食味ランキング」で最高評価の特Aを獲得し、今注目されています。

今日は丸亀市でとれた「おいでまい」を特別に給食に使っています。香川県のおいしいお米として広めていきたい「おいでまい」をおいしくいただきましょう。