



「讃岐さーもん」知っていますか？

香川県の魚と聞いてみなさんが一番に思い浮かべるのは「ハマチ」だと思います。しかし、香川県の魚は「ハマチ」だけではありません。今回は、新型コロナウイルスの感染拡大を受けた経済対策として学校給食に提供していただいた「讃岐さーもん」について紹介したいと思います。

◎被災地支援から始まった自慢のブランド

讃岐さーもんの養殖が始まったのは2011年。東日本大震災により東北沿岸部のサーモン養殖漁場が打撃を受け、東北内陸部の稚魚生産者は出荷先を失いました。それを知った香川県の漁業関係者が、被災地支援の意味も込めて稚魚を購入したことが、讃岐さーもんのはじまりです。



美味しさの印です

◎旨み深くフリフリの身の秘密は、ハーブを配合した飼料と鮮度に！

讃岐さーもんは、志度湾などで海面養殖されたトラウトサーモン（海面養殖ニジマス）です。成長を支える餌には、4種類のハーブ（ナツメグ、オレガノ、シナモン、ジンジャー）を配合した専用飼料を使用しています。ハーブは、筋肉中の脂肪の酸化と生臭さを抑える効果が期待されています。讃岐さーもんは、鮮やかなオレンジ色でぷりぷりの身質、魚独特の臭みが少ないさっぱりとした味わいが特徴です。また、鮮魚は活け締めをして出荷し、1～2日後には店頭に並ぶスピード感が輸入サーモンとは異なります。

8日の給食に「讃岐さーもんのみぞれあんかけ」が登場します！
讃岐のブランドを味わいましょう！



～ 今月の注目メニュー ～

☆ロシアにちなんだ料理（9日）…日本の隣国ロシアの料理が登場！世界三大スープの一つ「ボルシチ」には真っ赤な野菜“ビーツ（さとうだいこんの変種）”を使います♪

☆冬至にちなんだ献立（23日）…冬至に「ん」のつく食べ物を食べると「運」が呼びこめるといわれています。かぼちゃ（なんきん）のポタージュを食べて、運を呼びこみましょう！

☆クリスマスにちなんだ料理・ハッピーバースデー給食（23日）…クリスマス献立ではフライドチキンやクリスマスケーキがつかます。12月生まれのみなさん、お誕生日おめでとうございます！

献立は、材料の都合により変更することがあります。

日	曜日	主食	牛乳	おかず
1	火	麦入りごはん	○	麻婆豆腐 中華風すの物 バナナ
2	水	コッペパン	○	鶏肉とナッツのレモンに いそか和え ABC スープ
3	木	梅ちりごはん	○	魚の幽庵焼き ブロッコリーのごまあえ わかめのすまし汁
4	金	麦入りごはん	○	いかとさといもの煮物 ちりめんの甘酢づけ じゃがいものみそ汁
7	月	コッペパン	○	かぶ入りクリームシチュー2 ひじきとブロッコリーのサラダ1 りんご
8	火	麦入りごはん	○	讃岐さーもんのみぞれあんかけ じゃがいものそぼろ煮 納豆
9	水	米粉パン	○	ボルシチ1 切り干し大根のサラダ みかん
10	木	麦入りごはん	○	さばの南部焼き かぶの甘酢漬け まんぼのけんちゃん
11	金	深川どんぶり	○	小えびのからあげ ほうれん草とたくあんのごま和え
14	月	全粒粉パン	○	じゃがいものソテー 白菜と肉だんごのスープ りんごジャム
15	火	麦入りごはん	○	はまちの照り焼き 小松菜のごまず和え とうふとわかめのみそ汁
16	水	レーズンパン	○	白菜シチュー 元気になるサラダ
17	木	大豆ごはん	○	ししゃものてんぷら 食べて菜のおかか和え ふしめん汁
18	金	ごはん	○	筑前煮 ツナとキャベツの和風サラダ バナナ
21	月	コッペパン	○	ポークビーンズ きのこと卵のソテー
22	火	麦入りごはん	○	厚揚げとチンゲンサイのみそ炒め レタスと卵のスープ(ご) 味付けのり
23	水	小型コッペパン	○	フライドチキン 野菜のごまドレッシング和え かぼちゃのポタージュ クリスマスデザート
24	木	冬野菜カレー	○	海藻サラダ1 キウイ