



## 給食試食会及び給食参観を実施

9月27日（金）に、1年生の保護者を対象に給食試食会及び給食参観を行いました。修学旅行で出かけている6年生の教室を使って給食試食会を行い、その後、各教室で給食の様子を参観しました。

久しぶりに食べた給食の味はいかがでしたか？子どもたちも張り切って給食を食べていました。家庭の食事の時間に、ぜひ毎日の給食の話題を取り入れてくださいね。



配膳は難しいですね～。  
みなさん、ご協力、ありがとうございます。



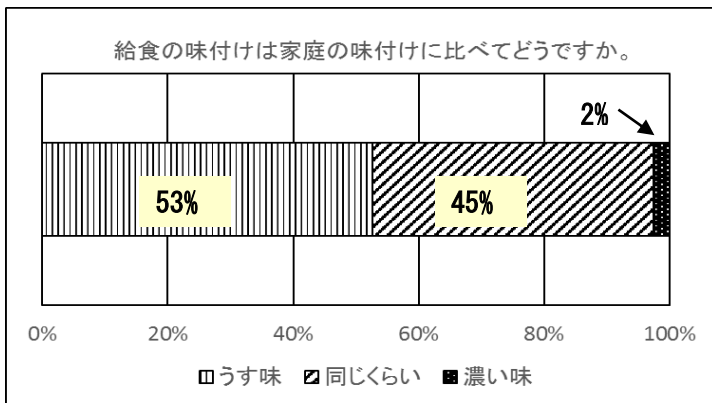
仲良く、輪になって食べました！懐かしい雰囲気！



ちょっぴり緊張しています。



この日の献立は、さつまいもごはん、牛乳、豚肉とごぼうの煮物、かきたま汁でした。



### 給食試食会のアンケートから

※給食試食会参加者 38名対象

給食試食会では、参加した方にアンケートをお願いしました。ご協力ありがとうございました。その結果で、給食の味付けについては、家庭より薄味が53%、家庭と同じくらいが45%でした。

また、給食に期待することで、最も多かったのが栄養のバランス、次いで安全な給食でした。基本的な食事のマナーや地元でとれる食材の使用についても期待される方が多かったです。

## 5年生がガラス鍋の炊飯に挑戦！

5年生は家庭科でガラス鍋を使って炊飯し、米がごはんに変化していく様子を全員で観察しました。



水は計量カップで、何杯だったかなあ。  
何回洗っても、なかなか水がきれいにならないよ。大変だ～！



何と言っても、火加減が一番難しいね！焦がさないように注意して！



一粒残さず盛りつけようね。思っていたより早く炊き上がったので、びっくりしました。ふっくらして、おいしそう！

# 感謝して食べよう

香川県は、日照時間が長く瀬戸内の温暖な気候風土にも恵まれ、1年を通じて豊かな農畜水産物が生産されています。年間の平均降水量が少なく、水不足になりやすいため、ため池や用水路を作り農業を行っています。また、瀬戸内海の東部に位置する香川県の海域は、起伏の多い海底地形や複雑な海流により、生息する水産動植物の種類が多く恵まれた漁業環境です。毎日、滞りなく食事が出来るありがたさを再認識し、自然環境や生産者の方々に感謝して食べましょう。



## 米・麦

米は地域の主要農作物で、麦は水田の裏作の基幹作物として古くから生産されています。夏の暑さに強い米やうどん作りに適した小麦の開発も行われています。



## オリーブ(県花・県木)

小豆島の特産物で、採油後の果実を飼料に混ぜて育てた「オリーブ牛」「オリーブ豚」や、オリーブの葉を入れた餌で養殖した「オリーブハマチ」は人気が高いです。



## 讃岐三畜

香川(讃岐)の豊かな自然環境の中、丹念に育て上げられる「讃岐牛」「讃岐夢豚」「讃岐コーチン」は、香川県を代表するおいしいブランド「讃岐三畜」です。



## 水産物(ハマチ:県魚)

カタクチイワシ、タコ類、エビ類などのとる漁業や、ハマチ、ノリなどの育てる漁業も盛んです。ハマチの養殖を香川県が全国で初めて行ったことから、ハマチは香川県を代表する魚になっています。

自然を相手にする仕事は、人間の力ではコントロールができません。野外で農作物を育てる農業や、海でとったり育てたりする水産業は、台風や地震などの自然災害をうけやすく、それが生産の大きな障害になることがあります。毎日の食事の時には、自然環境や生産者の方々の苦勞に感謝して食べましょう。

[出典：ココ穫れ図鑑・LOVE さぬきさん・みーとみゅーじあむ]

## 今月のふるさと給食



### 10月18日(金)の献立 ★は町内・近郊産食材

麦ごはん(精白米、精麦) 梅干し  
牛乳

オリーブ豚と野菜のしょうが炒め

(★オリーブ豚、★キャベツ、

チンゲンサイ、たまねぎ、たけのこ、もやし、にんじん、太ねぎ、

しょうが、にんにく、サラダ油、ごま油、しょうゆ、酒、中華スープ)

きのこ汁(油あげ、★しいたけ、しめじ、えのきたけ、だいこん、にんじん、

★中ねぎ、煮干し、中みそ、白みそ)

みかん



読書の秋、スポーツの秋、芸術の秋、そして食欲の秋。秋はおいしい食べ物がいっぱいです。

さて今月は「オリーブ豚」がふるさと給食に登場です。オリーブ豚は飼料にオリーブを混ぜて育てた畜産物で、香川県産の豚から生まれたブランドです。保水力が高く、肉汁を豊富に含んだオリーブ豚。甘みと旨みが豊かで、食材として料理に幅広く使うことができます。オリーブの力で健康に育った肉質は、今までの豚肉と違う、独自の味を楽しめます。