平成29年度　2月分学校給食こんだて表

さぬき市志度学校給食共同調理場

	日	ようび	こんだてめい 主食	牛乳	おかず	おもなざいりょうめい 赤 主に血やきん肉・骨をつくるもの 主にたんぱく質（1群）	赤 主に血やきん肉・骨をつくるもの 主に無機質（2群）	緑 主に体のちょうしをととのえるもの 主にカロテン（3群）	緑 主に体のちょうしをととのえるもの 主にビタミンC（4群）	黄 主に熱や力のもとになるもの 主に炭水化物（5群）	黄 主に熱や力のもとになるもの 主に脂肪（6群）
地産地消（ちさんちしょう） よくかんでたべよう	1	木	麦ごはん	○	いわしの香り揚げ 小松菜ともやしのあえもの **かきたま汁** 節分豆	*豆腐 *卵 *大豆 いわし	*牛乳 わかめ	にんじん 小松菜 **葉ねぎ**	しょうが もやし ゆず たまねぎ	米 大麦 砂糖 でんぷん	なたね油 *ごま
	2	金	コッペパン	○	白いんげん豆のクリームシチュー 野菜炒め スイートスプリング	*鶏肉 白いんげん豆 *ベーコン	*牛乳	にんじん ほうれん草	たまねぎ もやし スイートスプリング	*パン じゃがいも *小麦粉	なたね油 *バター *ごま油
	5	月	麦ごはん	○	焼きししゃも こんぶあえ 高野豆腐の卵とじ ひじきのり（中）	*鶏肉 *卵 *高野豆腐	*牛乳 ししゃも こんぶ ひじき（中） のり（中）	にんじん ほうれん草	たまねぎ しいたけ もやし	米 大麦 砂糖 水あめ（中）	*ごま油 *ごま
地産地消（ちさんちしょう）	6	火	麦ごはん	○	**中華風炒め** 春雨の酢のもの きなこビーンズ キャラメル型チーズ（中）	*豚肉 *きなこ *いか *うずら卵 *大豆	*牛乳 こんぶ *チーズ（中）	にんじん	しょうが **しいたけ** たまねぎ きゅうり もやし キャベツ たけのこ	米,大麦 でんぷん はるさめ 砂糖	*ごま油
地産地消（ちさんちしょう）	7	水	発芽玄米入りごはん	○	さばのみそだれかけ 茎わかめのきんぴら **すまし汁**,味つけのり 黒大豆とナッツ（中）	*さば *豆腐 *みそ かまぼこ てんぷら *黒大豆（中）	*牛乳 茎わかめ *味つけのり	にんじん **葉ねぎ**	しょうが ごぼう たまねぎ しめじ	米 玄米 砂糖 （こんにゃく）	*ごま *ごま油 アーモンド（中） *カシューナッツ（中）
	8	木	卵とじどんぶり	○	アーモンドあえ いよかん	*豚肉 *卵	*牛乳	にんじん 葉ねぎ ほうれん草	しょうが いよかん たまねぎ キャベツ もやし	米,大麦 （こんにゃく） でんぷん 砂糖	*ごま油 アーモンド
	9	金	コッペパン	○	マカロニのクリーム煮 野菜のソテー はっさく 小魚アーモンド	*鶏肉 *ベーコン *ロースハム	*牛乳 *チーズ かえり	にんじん	たまねぎ もやし しめじ はっさく	*パン *マカロニ じゃがいも *小麦粉	なたね油 *バター アーモンド
	13	火	さぬきの夢2009の全粒粉パン	○	白身魚のフライ ゆでキャベツ コンソメスープ スライスチーズ（中）	*ベーコン ホキ	*牛乳 *チーズ（中）	ほうれん草 にんじん	キャベツ たまねぎ レタス	*全粒粉パン じゃがいも *パン粉 *小麦粉	なたね油 *マヨネーズ
地産地消（ちさんちしょう）	14	水	麦ごはん	○	**焼き豆腐のみそそぼろ煮** ごまドレッシングあえ 黒大豆とナッツ（中）	*焼き豆腐 *豚ひき肉 *みそ *黒大豆（中）	*牛乳	にんじん ほうれん草	たまねぎ 太ねぎ しょうが もやし にんにく **しいたけ**	米 大麦 砂糖 でんぷん	*ごま油 *ごま アーモンド（中） *カシューナッツ（中）
	15	木	カレーライス	○	ほうれん草のサラダ 小魚アーモンド（中）	*豚肉 *ロースハム	*牛乳 *チーズ かたくちいわし（中）	にんじん ほうれん草	たまねぎ にんにく もやし	米,大麦 じゃがいも 砂糖（中）	なたね油 *カレールウ *ごま,*ドレッシング アーモンド（中）
地産地消（ちさんちしょう）	16	金	米粉パン	○	鮭のレモンソースかけ **ひじきサラダ** 豆のミネストローネ ヨーグルト	*鮭 *ロースハム *ベーコン ひよこ豆	*牛乳 ひじき *ヨーグルト	にんじん **ブロッコリー** パセリ トマト	レモン キャベツ ごぼう コーン たまねぎ	*米粉パン 砂糖,でんぷん じゃがいも *マカロニ	*ドレッシング
	19	月	ごはん	○	肉じゃが てっぱい 納豆（中）	*豚肉 *油揚げ *みそ *納豆（中）	*牛乳 ちりめん	にんじん	たまねぎ だいこん ゆず	米 （こんにゃく） じゃがいも 砂糖	なたね油
地産地消（ちさんちしょう）	20	火	麦ごはん	○	さんまのかつお節煮 レタスときゅうりの酢のもの **いもたき**	*鶏肉 *油揚げ さんま かつお節	*牛乳 ちりめん こんぶ	にんじん **葉ねぎ**	もやし だいこん きゅうり しょうが レタス ごぼう	米,大麦 砂糖,さといも だんご,でんぷん （こんにゃく）水あめ	*ごま
	21	水	麦ごはん	○	にこみおでん（からしみそ） ごまあえ キャンディチーズ（中）	*豚肉 *みそ *ちくわ *がんも *うずら卵	*牛乳 こんぶ *チーズ（中）	ほうれん草	だいこん もやし キャベツ	米,大麦 砂糖 さといも （こんにゃく）	*ごま
地産地消（ちさんちしょう）	22	木	ごはん	○	いわしの米粉から揚げ **しめじあえ** みそ汁 あさりの佃煮（中）	いわし あさり（中） *豆腐 *油揚げ *みそ	*牛乳 ちりめん わかめ	にんじん **ほうれん草** 葉ねぎ	もやし しめじ たまねぎ しょうが（中）	米 砂糖 米粉 水あめ（中）	なたね油
	23	金	パインパン	○	うずら卵入りスコッチエッグ パスタ入りスープ 黒大豆とナッツ	*豚肉 *うずら卵 *鶏卵 *黒大豆	*牛乳	にんじん	ドライパイン セロリー 太ねぎ たまねぎ	*パン,*パン粉 じゃがいも *マカロニ 砂糖	*豚脂 *大豆油 アーモンド *カシューナッツ

香川県の地産地消のイメージキャラクター「讃太（さんた）くん」のついている日は、さぬき市およびさぬき市近郊の生産者のわかる地場産物を使用する予定です。これらを使用している**献立名及び材料名は太字**、中でも**さぬき市産の材料名には下線**をしています。

讃太くん

☆　献立は材料その他の都合により変更をすることがあります。
☆　＊印は、厚生労働省の「アレルギー物質を含む食品に関する表示」に定めるアレルギー原因食品が含まれています。アレルギー原因食品の表示については、詳細献立表（アレルギー原因食品の表示）を各校園に配付していますので、お問合わせください。

平成３０年１月分学校給食費口座振替日は、平成３０年２月２８日（水）です。
前日までに、引き落とし口座の残高確認をお願いいたします。

いただきまーす！

いただきます

2月

バランスのよい食事をしよう

みなさんは、給食や家で食事をするとき、主食、汁物、主菜、副菜の食器を正しく配膳できていますか。「一汁二菜」は和食の献立の基本で、日本の伝統的な食文化です。この形は、文化的な面だけでなく、栄養学的にも理にかなっています。

主食のごはんやパンはエネルギー源（黄の仲間）として左手前に、汁物などもう一品は右手前に、主菜の魚や肉や卵や大豆製品のおかずはたんぱく質源（赤の仲間）として右奥に、副菜の野菜のおかずはビタミン源（緑の仲間）として左奥に置くと、自然に３つの色がすべてそろいます。

また和食器は、一人分の適量がほどよくおさまる大きさになっていて、器につりあった量を盛ればおなかに程よくおさまる量となります。栄養学のない時代でも、日本人はこのしくみのおかげで健康が保証されてきたのです。

「食育早わかり図鑑」より

【今月のおすすめ給食レシピ】　今月はわかめを使った副菜を紹介します。ご家庭でもぜひ作ってみてください。

茎わかめのきんぴら

茎わかめは、わかめのまん中の茎の部分です。こりこりとした食感、磯の風味がありいろいろな料理に利用でき、おいしくいただけます。

材料（４人分）

乾燥茎わかめ	１０ｇ
ごぼう	５０ｇ
にんじん	２０ｇ
つきこんにゃく	５０ｇ
ごま油	小さじ１
だし汁	１００ｍｌ
ごま	大さじ１

※調味料（中双糖 小さじ１ ・ 濃口しょうゆ 大さじ１ ・ みりん 小さじ１ ・ 酒 小さじ１）

作り方

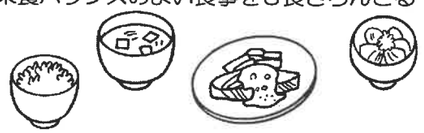
① 乾燥茎わかめは水にもどして塩抜きし、食べやすい大きさに切る。
② ごぼうはささがきにして水にさらし、にんじんは皮をむいて千切りにする。つきこんにゃくは下ゆでする。
③ 鍋にごま油を敷き、①②を炒める。だし汁を加え、※を入れて煮る。
④ 仕上げにごまを加え、からめる。

	日	ようび	こんだてめい 主食	牛乳	おかず	おもなざいりょうめい 赤 主に血やきん肉・骨をつくるもの 主にたんぱく質（1群）	赤 主に血やきん肉・骨をつくるもの 主に無機質（2群）	緑 主に体のちょうしをととのえるもの 主にカロテン（3群）	緑 主に体のちょうしをととのえるもの 主にビタミンC（4群）	黄 主に熱や力のもとになるもの 主に炭水化物（5群）	黄 主に熱や力のもとになるもの 主に脂肪（6群）
地産地消（ちさんちしょう）	26	月	麦ごはん	○	さばの塩焼き 大根とひじきの煮物 **さつまいものみそ汁**	*さば *みそ *豚肉 *がんも *油揚げ	*牛乳 ひじき	にんじん 葉ねぎ	だいこん たまねぎ **しいたけ**	米 大麦 砂糖 さつまいも	*ごま
地産地消（ちさんちしょう）	27	火	コッペパン	○	ポークビーンズ **ごぼうサラダ** デコポン かえりのからいり	*ベーコン *ロースハム *豚肉 金時豆 *大豆	*牛乳 *チーズ かえり	にんじん トマト	たまねぎ **キャベツ** にんにく デコポン エリンギ ごぼう	*パン じゃがいも 砂糖	なたね油 アーモンド *ドレッシング
地産地消（ちさんちしょう）	28	水	ごはん	○	鮭のごまだれ **うのはな** うちこみ汁 ひじきのり（中）	*鮭 *油揚げ *おから *みそ *えび かまぼこ	*牛乳 ひじき（中） のり（中）	にんじん **葉ねぎ**	しいたけ ごぼう だいこん	米,砂糖 でんぷん うどんさといも 水あめ（中）	*ごま なたね油

２　月
たべものカレンダー

かぜを予防しましょう！

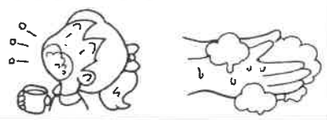
①栄養バランスのよい食事を３食きちんとる



②夜更かしをせず十分な睡眠をとる

③外で元気に遊び体力をつける

④うがい手洗いをきちんとする



１日（木）
節分について知ろう

２月３日は「節分」です。暦の上では、この日をさかいに季節が冬から春に変わります。節分には、豆まきをすることがよく知られていますが、「鬼は外」「福は内」といって、悪い鬼…つまり、病気や災いを追い払うという意味があります。また、地方によっては、ヒイラギの木といわしの頭を家の門や玄関に飾るところもあります。ヒイラギは、葉にとげがあるので鬼の目を刺すものとして飾るそうです。いわしの臭いは鬼がきらう臭いで、鬼が逃げていってしまうといわれることから、節分にはいわしを食べる習慣があります。今日の給食にも、「いわしの香り揚げ」と「節分豆」がついています。よくかんで残さず食べましょう。

２日（金）
スイートスプリングを味わおう

みなさんは、「スイートスプリング」というみかんの仲間を知っていますか。これは、今から８０年位前に温州みかんとはっさくを交配させて作られました。すっきりとした甘さと、さわやかな香りが特徴です。

スイートスプリングの生産が多い県は九州地方の熊本県や鹿児島県などです。香川県でも生産されており、小豆島で多く生産されています。皮が硬く、温州みかんのように手で皮をむくのは難しいため、今日給食に出ているように包丁で切って食べると食べやすいです。甘くてジューシーなスイートスプリングを味わっていただきましょう。

５日（月）
高野豆腐について知ろう

日本人は、昔からよく豆腐を食べます。湯豆腐やマーボー豆腐、みそ汁など、みなさんも普段からよく食べると思います。

豆腐は今から２０００年くらい前、中国で作られたそうです。日本には奈良時代に伝わりました。豆腐は大豆から作った豆乳に「にがり」を加え、たんぱく質をかためたものです。豆腐のたんぱく質は質が良く、消化吸収にも優れています。

今日の給食には、豆腐を凍らせて乾燥させて作った高野豆腐を使った「高野豆腐の卵とじ」が出ています。高野豆腐は豆腐を凍らせた後、乾燥させるので、長い間保存ができます。出汁をたくさん吸っておいしく仕上がっています。栄養たっぷりの大豆から作られた高野豆腐を味わっていただきましょう。

６日（火）
主食・主菜・副菜をそろえて食べよう

今日の給食は、主食が「麦ごはん」、主菜が「中華風炒め」、副菜が「春雨の酢のもの」です。

主食は、ごはんやパン、麺で、エネルギーのもとになる炭水化物を多く含んでいます。主菜は肉や魚、卵、豆・豆製品など、たんぱく質を多く含む食品を主に使った、メインとなるおかずです。副菜は、ビタミンやミネラルを補う野菜や海藻・きのこなどを使ったおかずです。

肉が大好きだからといって、主菜ばかり食べていたのでは、疲れやすくなったり、体がだるくなって元気がなくなったりします。給食のように、主食・主菜・副菜がバランスよくそろった食事を、意識してとるようにしましょう。

７日（水）
香川県産ののりを食べよう

今日の味つけのりは、香川県でとれたのりで作っています。香川県ののり養殖関係の方々が、香川県産ののりのおいしさや、生産について知ってもらおうと、今日の給食の味つけのりを無償で、提供してくださいました。

香川県は、はまちの他に、のりの養殖も盛んです。引田沖や、庵治沖で海の中に網を浮かせてのりを育てる「浮き流し式」という方法で養殖をしています。１０月に、網にのりの種つけをして、ちょうど、２月の今頃は、のりを収穫して加工し、出荷する時期です。瀬戸内海産ののりは、色が黒くてつやがあり、しっかりとした歯ごたえがあって、食べているとうま味が口の中に広がっていくのが特徴です。

香川県産の味つけのりを味わってみて下さい。

８日（木）
かぜを予防する食事について知ろう

この冬もインフルエンザが流行しています。インフルエンザやかぜを予防するためには、よく寝て、栄養をしっかりとって体が疲れないようにすることが大切です。どんな栄養をとればよいのでしょう。一つ目はたんぱく質です。たんぱく質は、病気に対する免疫をつくり、体を温める働きがあります。二つ目は、ビタミンＡです。ビタミンＡは、鼻の奥ののどの粘膜を丈夫にして、かぜのばい菌がくっつきにくくしてくれます。三つ目は、ビタミンＣです。ビタミンＣは、体の中に入ってきたかぜのばい菌をやっつけてくれる働きがあります。好きな物だけを食べるのではなく、様々な栄養素がたくさん含まれている野菜や果物を普段からしっかり食べましょう。

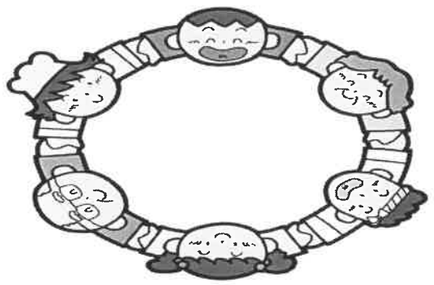
９日（金）
手をきれいに洗おう

みなさん、給食の前にきちんと手を洗っていますか。手はきれいに見えても、目には見えないばい菌がたくさんついています。特に、指と指の間や、つめの生え際に汚れがたまりがちです。きちんと洗っていないと、食べるときに食べ物といっしょにばい菌が体の中に入って体の調子が悪くなってしまいます。寒くて水がとても冷たいですが、水で手を少しぬらして終わりではなく、石けんを使って、手のひら、手の甲、指と指の間、指先、手首まで、ていねいに手を洗うようにしましょう。

きれいに手を洗ったあとは、清潔なハンカチで、手をふきましょう。

給食当番の人は、クラスのみんなに給食をつぎ分けるという大切な仕事をしますから、特に念入りに手を洗って、配膳にとりかかりましょう。

１２日（月）
建国記念の日



１３日（火）
良い姿勢で食べよう

みなさんは、食べる時の姿勢に注意していますか。今の姿勢はどうなっているか、チェックしてみましょう。

口を食器の方へ近づけて、背中を丸くして食べていませんか？ひじをついたり、足を組んだりしていませんか？体をねじって、後ろの席の友達と話をしながら、食べたりしていませんか？

姿勢よく食事をすることで、食べたものが食道を通って、胃や腸へスムーズに流れます。そして、少しずつ消化されます。正しい姿勢で、おいしく食事ができるように食事の度に、自分自身の姿勢を見直してみましょう。

１４日（水）
寒い時期の食事について知ろう

毎日寒い日が続いています。そんなときは、できるだけ体を温める食事をしましょう。たとえば、ねぎやしょうがなど、血行をよくする働きのある食品を利用したり、温かい汁やスープを飲んだりして、体の中から体温を上げるといいですね。

今日の給食の「焼き豆腐のみそそぼろ煮」の中には、ねぎとしょうがが入っています。また、水溶きでんぷんでとろみをつけることによって冷めにくくなっています。給食の準備を手早くして温かいうちに食べましょう。

１５日（木）
食事のマナーを守って食べよう

今日は食事のマナーについてお話しします。マナーというのは、いっしょに食べている人が気持ちよく食事できるようにするための決まり事です。できているかどうか、自分でチェックしてみてください。

食べる前に「いただきます」、食べ終わった後に「ごちそうさま」とあいさつをしていますか。食事中に、席を離れていませんか。食器やスプーンの音を立てていませんか。おしゃべりをするときは、口の中にものが入っていませんか。遠くのグループに聞こえるような、大きな声でお話していませんか。みんなが楽しくなるような話をしていますか。

たくさんあるようですが、一つ一つ気をつけながら食べると、いっしょに食べているみんなが、楽しく食事をすることができますよ。気を付けてみましょう。

１６日（金）
上手に盛り付けよう

みなさんは「料理は目で食べる」という言葉を聞いたことがありますか。料理は盛り付け方によって、おいしそうに見えたり、あまりおいしくなさそうに見えたりします。

上手に盛り付けるために、当番の人は、どの食器に何を盛り付けるか、盛り付け表を見ましょう。そしてどんな器具を使って、一人分をどのくらい盛り付けたらよいか考えて、手早く盛り付けていきます。注意することは、具がかたよらないようにバランスよく盛り付けることです。また、食器の中央にふんわりと盛り付けることも大事です。できるだけおいしく見えるように盛り付けをして、みんなが目で見ておいしく食べられるようにしましょう。

今日の盛り付けはどうですか。

１９日（月）
郷土料理「てっぱい」を味わおう

雨の少ない香川県では、ため池を作ることで、水不足に備えてきました。農作業の時期が終わり、秋から冬にかけてため池の水を抜いた後、池の「ふな」を使って昔から作られてきたのが「てっぱい」という料理です。臭みがなくて脂がのった「ふな」を3枚におろして細切りにしてから塩をふり、甘酢につけて使います。短冊切りにした大根を塩もみして、水分を絞った「ふな」と大根を酢めそであえた料理です。昔は寄合などの際に出される香川の冬のおもてなし料理の一つでした。本来は「ふな」を使って作る料理ですが、最近はなかなか手に入らないため、「このしろ」という魚を代わりに使って作ることが多くなりました。

今日の給食では、「ふな」の代わりに「ちりめん」を使い、いろどりににんじんを入れました。香川県ならではの料理を、よく味わいましょう。

２０日（火）
レタスを味わおう

レタスは、香川県を代表する野菜の一つです。香川県のレタスは、主に１１月から５月頃まで生産されます。さぬき市でも生産されていますが、観音寺市や三豊市で香川県全体の約８０％を生産しています。香川県では、有機質肥料を中心に農薬の使用回数をできるだけ少なくして栽培したレタスを「らりるれレタス」というブランドで販売しています。香川県内だけでなく、東京方面へも出荷しています。

レタスは、巻きがふんわりとして比較的軽いものが、みずみずしくておいしいです。また、包丁を使って切ると、切り口が赤く変色しやすいので、包丁は使わずに手で一枚一枚はがし、よく洗って指先でちぎる方がおいしく食べられます。

今日は、レタスときゅうり、もやし、ちりめん、こんぶを入れた酢のものにしました。よく味わって食べましょう。

２１日（水）
感謝して食べよう

私たちは、学校で給食を食べたり、店で食べたいものをすぐに買って食べたりすることができますが、世界には自然災害や戦争などで、食べ物に困っている人がたくさんいます。

また、私たち人間は、他の生き物の命をいただいて、自分の命をつないでいます。食べ物を残すということは、その食べ物の命をむだにすることになります。

給食は、多くの人たちに支えられて、食べることができています。食べ物を生産する人、加工する人、運ぶ人、献立を考える人、調理をする人など、たくさんの人が関わって、毎日の給食ができあがっています。食べ物の大切さや食べることができることの幸せについて考え、感謝して残さず食べるようにしましょう。

２２日（木）
箸を上手に使って食べよう

毎日使う箸ですが、正しい持ち方・使い方ができていますか？箸の正しい持ち方･使い方は、きれいな食べ方の基本です。まず、正しい持ち方を確認してみましょう。言葉でいうと少し難しくなりますが、まわりのお友だちや先生といっしょにやってみましょう。

上の箸は、えんぴつの持ち方です。親指、人差し指、中指の三本でしっかりはさみます。まん中より少し上のあたりを持つのがポイントです。下の箸は、もとの方を親指のつけ根にはさみ、先の方は薬指のつめのすぐ下にそえます。最後に正しく持った箸の動きを確認してみましょう。下の箸は動かさずに、上の箸だけを動かします。自分の持ち方を見直してみましょう。自分流の持ち方になってしまっている人は、正しい持ち方がやりにくいと思いますが、少しずつがんばってみましょう。

２３日（金）
楽しく会食をしよう

昔は家族そろって食事をすることは、あたりまえのことでした。でも、最近はおうちの人も仕事で忙しかったり、みなさんも塾や習い事があったりして、家族がそろって「いただきます」を言える家庭が少なくなっているようです。

家族団らんで食卓を囲み、その日の出来事や、目の前の食べ物について楽しい会話をする時間は、貴重なコミュニケーションの場になります。また、おはしの持ち方や食べ方など、食事のマナーを教わる良いチャンスでもあります。

給食も、友達や先生と一緒に食べるとおいしいですね。また、楽しい雰囲気で食べると、消化も良くなります。楽しく食事ができるように心がけましょう。

２６日（月）
「まごわやさしい」食べ物を知ろう

今日は毎月１回の「まごわやさしい」献立の日です。「ま・ご・わ・や・さ・し・い」は、日本で昔から食べられてきた伝統的な食材の頭文字からとったものです。不足しがちな栄養素を多く含み、健康な食生活に欠かせない食材を覚えやすく言いかえたものです。

「ま」は豆・豆製品で、がんも、油揚げ、みそ、「ご」はごま、「わ」はひじき、「や」はだいこん、にんじん、たまねぎなどの野菜、「さ」は魚でさば、「し」はしいたけ、「い」はいも類で、さつまいもです。今日の給食に使われている食べ物を、確認できましたか？

「まごわやさしい」食べ物を、ぜひ家でも積極的に食べるようにしましょう。きっと体の調子がよくなりますよ。

２７日（火）
デコポンを味わおう

今日のデザートの果物は「デコポン」です。上の方が盛り上がった見た目から、デコポンという名前がつけられたようです。みかんやネーブル、ぽんかんなどと同じ柑橘類の仲間です。香川県でも栽培されており、今くらいの時期から４月頃に出回ります。皮は手で簡単にむくことができ、袋ごと食べられるのが特徴です。甘味と酸味のバランスがとれていて、食べやすいです。

デコポンは、他の柑橘類と同じようにビタミンＣが多く、かぜを予防する働きがあります。疲れをとる効果のあるクエン酸や、すじや袋にはおなかの調子をよくする食物繊維が多く含まれています。上手に皮をむいて食べましょう。

２８日（水）
おいでまいについて知ろう

今日の給食のお米は、「おいでまい」というお米です。これは、ＪＡ香川県（香川県農業協同組合）の方がおいでまいのおいしさや生産について知ってもらおうと無償で提供してくださいました。

西日本のお米は、温暖化による夏の暑さのため、品質の低下が課題となっていました。この難問を解決するために、平成１４年に、味と品質の良い「あわみのり」を母、味の良い「ほほえみ」を父として生まれたお米が「おいでまい」です。

おいでまいの良いところは、米粒に丸みがあり粒の形や大きさがそろっていること、味にクセがなくどんな料理とも合うこと、甘みがありおいしいことです。

香川県で育ったおいしい「おいでまい」を味わって食べましょう。

２月６日の「のりの日」にちなんで、香川県ののり養殖関係の方々より提供していただいた香川県産の味つけのりが２月７日（水）にでます。

瀬戸内海はのりの養殖地として知られていて、香川県沖でも養殖が行われています。香川県ののりの養殖は、海の中に網を浮かべる「浮き流し式」と呼ばれる方法で行われています。この方法で養殖することで、しっかりとしたねばりと歯ごたえのあるのりが育つそうです。

２月２８日（水）にＪＡ香川県より提供していただいた「おいでまい」がでます。

「おいでまい」は香川県オリジナルのお米で、その名前は、香川県で生まれた新しいお米を多くの人に食べて欲しい、食べに来て欲しい、との願いが込められています。

毎年行われる米の食味ランキングでは、平成25年・26年・28年の３回にわたり最高ランクの「特Ａ」と評価されました。

さぬき市志度学校給食共同調理場