



香川の魅力が詰まった みてんまい弁当

「～まい」とは語尾につく讃岐弁で、「見てんまい」は「見てごらん」という意味です。
「自慢の郷土料理や特産品をどうぞ見て行ってくださいな!」
という意味が込められています。

このお弁当のお米は
香川県立農業経営高等学校が
栽培しました。

小松菜のけんちゃん
冬に欠かせない郷土料理の
「まんぼのけんちゃん」をアレンジ。

瀬戸内レモンケーキ
レモンの香りが
口いっぱい広がる
暑い夏にぴったりのケーキ。

煮物
素材そのものと出汁のやさしい味を
お楽しみください。



ハマチの照り焼き
日本で初めて
ハマチの養殖を
したのが香川県。

鶏肉の三杯
アジの三杯を
鶏肉にアレンジし、
満足感溢れる
一品となっています。

茄子の白味噌炒め
あんもち雑煮に欠かせない
香川の白味噌。
ぜひ白味噌炒めを
味わってください!

いりこ飯
さめきうどんにも欠かせない
「いりこ」を使った郷土料理。
いりこから出る出汁と
醤油の香ばしさが食欲を刺激します!

コーンと枝豆の天ぷら
白身魚を使った揚げ物を
香川では「天ぷら」と呼びます。
優しい風味を感じてください。

ぼら寿司
香川県の郷土料理です。
香川特有の甘めな味付けに
なっています。

かがわ総文祭 2025





香川・秋田・石川の特徴を取り入れた三県交流

うまげな弁当

「うまげな」は、「美味しそう」「立派な」「上手な」などの意味を持つ言葉です。
「美味しそう」という意味ですが、実際に美味しい弁当に仕上げました。
ぜひ、ご賞味ください

3種の炊合せ

芋の子汁から発想を得た里芋の炊合せ。
絹さやとともに炊き合わせた
香川県と秋田県のコラボメニューです!

マカロン

フレッシュな苺の香りで、
食べてみると苺の粒も楽しめる、
甘味と酸味のバランスが嬉しい
マカロンです。

このお弁当のお米は
すべて香川県内の農業高校が
栽培しました。

シンプル白ごはん

香川の高校生が
栽培した
お米のうまみを
味わってください。

きしずの彩り和え

石川県の郷土料理の
きしずは
山のもの(根野菜)と
海のもの(海藻)を
和えた精進料理です!



いぶりがっこ&キャベツと
ちくわの風味添え
秋田の郷土料理
いぶりがっこは
スモーキーな香りが特徴。
キャベツと相性バツグン!

ジューシーな 骨付鳥風チキン

香川といえば骨付鳥!
スパイシーな骨付鳥を
食べやすく一口大にしました。
また、香川県のブロッコリー
生産量は国内有数!

さっぱり梅菜飯

秋田県の特産品の梅を
イメージした梅干しの混ぜごはん。
梅干して塩分チャージ!

しょうゆ豆と生姜ときくらげの天ぷら

ぽろっと碎ける醤油豆と
ほんのり甘い天ぷらは
香川のW郷土料理です!

筍ごはん

筍は石川県の特産品!
お米一粒一粒に行き渡った
旨味に箸が止まらない!

かがわ総文祭 2025



さめぽん



韓国・ベトナム・イタリアの料理を意識した国際交流 なんがでつきよんな弁当

「なんがでつきよんな」は「なにをしているの?」「何が行われているの?」
という意味もありますが、香川では「調子はどう?」「ご機嫌いかが?」という
気軽な挨拶ことばとして使われています。ぜひ海外や県外の高校生に
「なんがでつきよんな」を覚えてもらいたと思います。

このお弁当のお米は
すべて香川県内の農業高校が
栽培しました。

アスパラサラダ

ベトナム料理の「ゴイ」のように
茎を食べる香川の特産「アスパラ」を
イタリアンドレッシングでどうぞ!

マカロン

白桃のやさしい甘さと
ふんわり広がる香りが楽しめる
みずみずしく可愛い
マカロンです。



3色ピクルス

3色のパプリカを使用した
イタリア料理。
丁度良い酸味は暑い夏にぴったり!

ペンネの
ホワイトソース和え
イタリアのパスタ
「ペンネ」を
ホワイトソースで
優しい味に
仕上げました。

甘辛ヤンニョムチキン
フライドチキンを甘辛いソースで
味付けした韓国料理。
ご飯の進む良いサイズ!

チュモツパ風ご飯
「チュモツパ」とは
韓国の伝統的な
家庭料理。
本場で170サイズの
おにぎりにして
食べられます。



春巻き
本場ベトナムでは
生春巻きが多いです。
揚げてもとってもおいしいです!

チヤプチエ
春雨を炒めた
韓国料理です。
どこか懐かしいような
優しい味です。

チヂミ
韓国版お好み焼き!
知名度も高く
みんなに親しまれている
料理です。

かがわ総文祭 2025



提供日：7/26(土)、29(火)

【みてんまい弁当】

●印の原材料を使用しております。

メニュー	特定原材料							特定原材料に準ずるもの、その他																	備考						
	エビ	カニ	小麦	そば	卵	乳	落花生	くるみ	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレングジ	カシューナッツ	キウイ	牛肉	ゴマ	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	松茸		もも	山芋	りんご	ゼラチン	魚介類※	
煮物（こんにゃく、かぼちゃ、人参）			●																	●											
鶏肉の三杯酢			●																	●	●										
いりこ飯			●																	●		●									
ちらし寿司			●		●															●	●										
お菓子(レモンケーキ)					●	●		●																							
茄子の白味噌和え																				●											
まんばのけんちゃん			●																	●											
はまちの照焼			●																	●											
コーンと枝豆のつまみ揚げ																				●											
ブロッコリー																															

※「魚介類」は、網で無分別に捕獲した物をそのまま原材料として用いる為、どの種類の魚介類が入っているか把握できないものがあります。その為、特定原材料等が含まれる可能性が考えられるので、食品衛生法上「魚介類」という表記が認められています。株式会社中央の商品で魚介類を原材料に使用している場合は●で表示しています。

(28品目中では、えび、かに、あわび、いか、いくら、さけ、さばが対象)

お客様各位

提供日：7/25(金)、28(月)、31(木)

原 材 料 表

2025年7月2日

【なんがでっきよんな弁当】

株式会社中央

●印の原材料を使用しております。

メニュー	特定原材料							特定原材料に準ずるもの、その他																	備考						
	エビ	カニ	小麦	そば	卵	乳	落花生	くるみ	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレシ	カシューナッツ	キウイ	牛肉	ゴマ	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	松茸		もも	山芋	りんご	ゼラチン	魚介類※	
ヤンニョムチキン			●														●			●	●		●							●	
モチュパ			●		●												●			●											
お菓子(マカロン白桃)					●	●		●																	●						
アスパライタリアンドレッシング																				●							●				
ピクルス																															
春巻き			●														●			●											
チヂミ			●		●						●									●											
ペネホワイトソース			●			●														●	●		●								
チャプチェ			●														●			●	●										

※「魚介類」は、網で無分別に捕獲した物をそのまま原材料として用いる為、どの種類の魚介類が入っているか把握できないものがあります。その為、特定原材料等が含まれる可能性が考えられるので、食品衛生法上「魚介類」という表記が認められています。株式会社中央の商品で魚介類を原材料に使用している場合は●で表示しています。

(28品目中では、えび、かに、あわび、いか、いくら、さけ、さばが対象)