

# 大竹市学校給食だより

## ひろしま しょくざい あじ 「広島食材」を味わおう！

大竹市の給食では、「広島や大竹の食材」、「郷土料理」、そして、ひろしまならではの給食メニュー「ひろしま給食」を積極的に取り入れています。給食を通して、地産地消や食文化を学んでいきましょう。

下の地図にあるように、広島県でとれる食材はたくさんあります。その中から、今月の給食に登場する食材を紹介します。

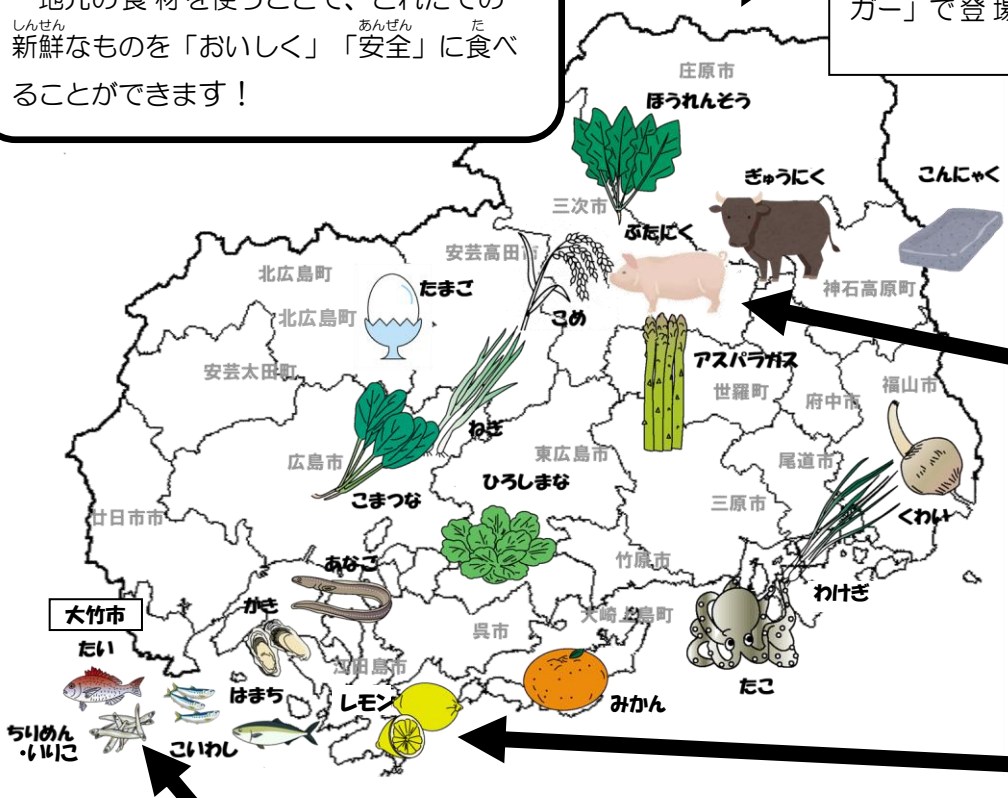
「その土地や地域で取れた食材を地元で消費する」ことを地産地消といいます。地元の食材を使うことで、とれたての新鮮なものを「おいしく」「安全」に食べることができます！

**わに**  
備北地域では鮫のことを「わに」といい、「わに料理」が郷土料理として食べられてきました。12日に「わにバーガー」で登場します。



**豚肉**  
庄原市や芸北地方など、県内各地で飼育されています。今月の「ひろしま給食」に使用します。

**レモン**  
広島県は、レモンの生産量が日本一で、全国の約60%を占めています。今月から大竹産のレモンが登場します。



**あたたマダイ・かえりいこ**  
大竹市の阿多田は漁業や養殖業の盛んな島です。広島県産の養殖マダイの9割以上が阿多田島で生産されています。「広島県産養殖マダイ学校給食提供事業」で24日に登場します。また給食のいりこは、すべて阿多田産を使っています。3日に『ひろしまいい子いりこ』で登場します。

## チャレンジレシピ

— 給食メニューを作ってみよう！ —

### いっちゃんの元気になるサラダ



（材料）4人分

刻み昆布	少々	A	さとう	小さじ1
糸かつお	少々		酢	小さじ2
キャベツ	60g		紅花油	小さじ2
きゅうり	60g		塩	少々
にんじん	25g		こしょう	少々
トマト	50g			
ハム	30g			
コーン	35g			

小学1年生の国語「サラダで元気」に出てくるサラダです！



- 《作り方》
- ① 刻み昆布は水で戻して、2cmくらいに切る。
  - ② キャベツは短冊切り、きゅうりは小口切り、にんじんはせん切り、トマトは角切り、ハムは短冊切りにする。
  - ③ 昆布は、少量の湯でさっとゆでる。
  - ④ きゅうりは塩をふる。
  - ⑤ にんじん、コーンは、さっと茹でて冷ます。
  - ⑥ Aでドレッシングを作り、材料をあえる。