

# 大竹市学校給食だより

## おおたけ しょくざい あじ 大竹の食材を味わおう!

「**地産地消**」という言葉を知っていますか？ 地域で生産したものをその地域で消費することです。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。大竹市の給食では、地産地消に積極的に取り組んでいます。

### クイズ 大竹のどこでとれるかな？

①から⑩の写真は、給食にとり入れている大竹市の食材です。下の大竹の5つの地区のうちどこでとれるでしょうか？  に番号を入れてみましょう。答えはいちばん下を見てね！



①米



②玉ねぎ



③小いわし



④白ねぎ



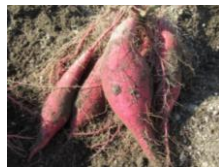
⑩しいたけ



⑨かき



⑧レモン



⑤さつまいも



⑥だいこん



⑦あたたハマチ to レモン

写真のほかにもいろいろな食材がとれるよ!



### 【チャレンジレシピ】かぶのゆずドレッシング和え

ゆずの香りを感じられる和え物です!

(材 料) 4人分	
かぶ	140g
にんじん	30g
こまつな	30g
ゆず果汁	0.6g
ゆずの皮	少々
A さとう	小さじ 1/3
酢	大さじ 1/2
しょうゆ	小さじ 1
油	小さじ 1

#### 《作り方》

- ゆずは、皮の一部をむいてせん切りにし、汁を絞る。
- かぶは薄いちょう切り、にんじんはせん切り、こまつなは2cm幅で切る。
- かぶ・にんじん・こまつなを茹で、水にとってあら熱をとり、冷蔵庫で冷ます。
- Aを合わせて、全ての材料を和える。

クイズの答え：大竹地区②⑧、栗谷地区①④⑤⑩、松ヶ原地区③⑦、玖波地区⑥、阿多田島⑨