

郷土料理を味わおう！

日本各地には、昔から伝わる「郷土料理」があります。郷土料理とは、四季のある日本で、それぞれの地域の自然（山・川・海・里）からとれたものを使った伝統的な料理です。昔の人々の「生きる知恵」がたくさんつまっています。また、地域に古くから伝わる風習や習慣なども合わせて受け継がれています。

広島県にも郷土の特色を活かした料理がたくさんあります。今年度も学校給食献立に取り入れ、紹介します。郷土料理を食べることで地域の食文化を知り、これからも受け継いでいきましょう。

大竹市の料理は 10・11・12月に登場するよ！

給食に登場する広島県の郷土料理

The map shows Hiroshima Prefecture with callouts to various local dishes:

- 呉汁 (吉和)**: A bowl of soup with fish and vegetables.
- もぶり (大竹)**: Small round dumplings on a bamboo leaf.
- はすのさんばい (大竹)**: A dish with sliced lotus root and other ingredients.
- 大平 (大竹)**: A bowl of soup with various ingredients.
- あなご飯 (宮島・大野)**: A bowl of rice topped with sea bream.
- 小さいわしの天ぷら (瀬戸内海地域)**: A pile of tempura.
- 大豆うどん (江田島)**: A bowl of soybean udon.
- 肉じゃが (呉)**: A bowl of meat and potato stew.
- 雪消しなべ (庄原)**: A bowl of soup with a snowflake-shaped dumpling.
- わけぎのめた (三原・尾道)**: A bowl of soup with sliced green onions.
- たこ飯 (三原)**: A bowl of rice topped with octopus.

	料理名	地域		料理名	地域
4月	肉じゃが	呉	11月	大平	大竹
5月	大豆うどん	江田島	12月	はすのさんばい	大竹
6月	あなご飯	宮島・大野	1月	呉汁	吉和
7月	小さいわしの天ぷら	瀬戸内海地域	2月	雪消しなべ	庄原
9月	たこ飯	三原	3月	わけぎのめた	三原・尾道
10月	もぶり	大竹	※ 献立は変更する場合があります。		