

# 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・魚）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 divided into districts. Callouts point to specific dishes from various locations:

- 呉汁 (吉和)**: Ritsuyu (Yoshiwa)
- もぶり (大竹)**: Muburi (Onoda)
- はすのさんばい (大竹)**: Hasu no Sanbai (Onoda)
- 大平 (大竹)**: Ohiira (Onoda)
- あなご飯 (宮島・大野)**: Anago Meshi (Miyajima, Ono)
- 小さいわしの天ぷら (瀬戸内海地域)**: Smallishio's Tempura (Seto Inland Sea Area)
- 大豆うどん (江田島)**: Mame Udon (Yasuda)
- 肉じゃが (呉)**: Nikujaga (Ritsuyu)
- 雪消しなべ (庄原)**: Yukeshinabe (Shiobara)
- わけぎのめた (三原・尾道)**: Wakegino meta (Mihara, Onoda)
- たこ飯 (三原)**: Tako Meshi (Mihara)

	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。