

大竹市学校給食だより

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、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。今年度も学校給食に取り入れ、動画などを活用して紹介します。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。

給食に登場する広島県の郷土料理

大竹市の料理は10・11・12月に登場するよ！

真汁 (吉和)

もぶり (大竹)

はすのさんばい (大竹)

大平 (大竹)



ワニ料理 (三次)

わけぎのめた (三原・尾道)

たこ飯 (三原)

あなご飯 (宮島・大野)

小いわしの天ぷら (瀬戸内海地域)

大豆うどん (江田島)

肉じゃが (呉)

	りょうりめい 料理名	ちいき 地域		りょうりめい 料理名	ちいき 地域
4月	にくじゃが	呉	11月	おおひら 大平	おおたけ 大竹
5月	だいず 大豆うどん	えだしま 江田島	12月	はすのさんばい	おおたけ 大竹
6月	あなご入りごはん	みやしま おおの 宮島・大野	1月	ワニフライ(ワニ料理)	みよし 三次
7月	小いわしのてんぷら	せとないかいちいき 瀬戸内海地域	2月	まじり 真汁	よしわ 吉和
9月	たこ飯	みはら 三原	3月	わけぎのめた	みはら おのみち 三原・尾道
10月	もぶり	おおたけ 大竹			

※料理名は給食で提供する名前です。また、献立は変更する場合があります。