

ひろしま　しょくざい　あじ
「**広島**の**食材**」を**味**わおう！

大竹市の給食では、「広島や大竹の食材」や「広島県の郷土料理」、広島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す。

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いくつか紹介します。

「その土地や地域で取れた食 材 を地元で
しょうひ ちさんちしょう
消費する」ことを地産地消といいます。
じもと しょうざい つか
地元の食 材 を使うことで、とれたての
しんせん あんぜん た
新鮮なものを「おいしく」「安全」に食べ
ることができます！

たまご

ひろしまけんない しやういじやう
広島県内には、20 か所以上
の養鶏場があります。
おおたけし がっこうきやうしやく つか
大竹市の学校給食で使う
まごは、すべ ひろしまけんさん
まごは、全て広島県産です。

ひろしまな

ひろしましない なが おお
広島市内を流れる太
たがわりゅういき かわうち ちく
田川流域の川内地区
さいばい
などで栽培されています。
しゅうかく
収穫したひろしま
なほほとんどが、漬物
つけもの
に加工されます。

こいわし

ひろしまけん　せとないかい　めん
広島県は瀬戸内海に面して
おり、ぎょうざう　ようしよくぎょう
漁業や養殖業も
さか　ひろしまけん
盛んです。広島県でいちば
　　おお　と　さかな
ん多く獲れる魚は「かた
くちいわし」で、ひろしま
「こいわし」と呼ばれて親
しまれています。

ちいめん・かえいりいこ・煮干し

「かたくちいわし」は、^{おお}おおきさの^{ちが}違いで、^にちりめん・^ほかえりいりこ・^に煮干しに^{かこう}加工されます。大竹市では、^{おおたけし}阿多田島の^{あた}いわし^た漁が^{りょう}盛んで、^{さか}今学期の^{こんがっき}給^{きゅうしょく}食の^にかえりいりこ・^ほ煮干しは^{あた}阿多田^だ産^{さん}を^{しょう}使用しています。

★ ☆ ★ ☆ ★ ☆ ★ ☆ ★ ☆ ★ ☆ ★ ☆ ★ ☆ ★ ☆ ★ ☆ ★ ☆ ★ ☆ ★ ☆ ★ ☆ ★ ☆ ★ ☆ ★ ☆ ★

チャレンジシブー — 給食メニューを作ってみよう！ —
『りっちゃんの元気になるサラダ』

(材 料) 4 人分

刻み昆布		2 g
糸かつお		2 g
キャベツ		60 g
きゅうり		60 g
にんじん		25 g
トマト		50 g
ハム		30 g
コーン		35 g

A	┌	さとう		小さじ1
		酢		小さじ2
		紅花油		小さじ2
		塩		少々
		こしょう	...	少々



《作り方》

- ① 刻み昆布は水で戻して、2 cmくらいに切る。
- ② キャベツは短冊切り、きゅうりは薄切り、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 キャベツ、にんじん、コーンは、さっとゆでて冷ます。
- ⑥ Aでドレッシングを作り、全ての材料をあえる。