大竹市学校給食だより

ひろしましょくざい まじ 広島の食材」を味わおう!

おおたけし きゅうしょく ひろしま おおたけ しょくざい ひろしまけん きょうとりょうり ひろしま きゅうしょく 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 しょう。

> 庄原市 ほうれんそう

ずただく

ぎゅうにく

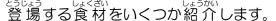
アスパラガス

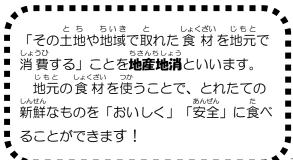
神石高原町

福川田

こんにゃく

lik s g r であるように、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





たまご

ひろしまけんない 広島県内には、20か所以上 の養鶏場があります。 大竹市の学校 給 食 で使うた 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ながある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 などで^{まいばい}なれていま

_{しゅうかく} 収 穫 したひろしま なのほとんどが、漬物 に加工されます。

ひろしきな 広島市 みかん

ちりめん・かえりいいこ・煮干し

「かたくちいわし」は、大きさの違いで、ちりめん・かえりいりこ・煮干 しに加工されます。大竹市では、阿多田島のいわし漁が盛んで、今学期の ಕゅうしょく 給 食のかえりいりこ・煮干しは阿多田産を使用しています。

こいわし

ひろしまけんしせとないかいしめん
広島県は瀬戸内海に面して おり、漁業や養殖業も さか 感んです。広島県でいちば ん多く獲れる魚は「かた くちいわし」で、広島では 「こいわし」と呼ばれて親 しまれています。

チャレンジレシピ 一 給食メニューを作ってみよう! 一 『いっちゃんの元気になるサラダ』

(材料)4人分 刻み昆布 ……

2g 糸かつお …… 2g キャベツ …… 60g きゅうり …… 60g にんじん …… 25g トマト ……… 50g */**/* 30g コーン ……… 35g

さとう …… 小さじ1 …… 小さじ2 紅花油 …… 小さじ2 少々 こしょう … 少々

《作り方》

- ① 刻み昆布は水で戻して、2㎝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。