

大竹市学校給食だより

ひろしま　しょくざい　あじ
「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 きょうどりょうり 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
「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
しょう。

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
消費する」ことを地産地消といいます。

じもと しょくざい 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
広島県内には、20 か所以上
ようけいじょう
の養鶏場があります。

おたけし がっこうきゅうしょく つか
大竹市の学校給食で使う
たまごは、 すべてひろしまけんさん
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な
さいばい
どで栽培されています。

しゅうかく
収穫したひろしまな
のほとんどが、つけもの
かこう
加工されます。

レモン

おんだん あめ すく ひろしまけん
温暖で雨の少ない広島県は、
レモンの栽培に適しており、
ぜんごくいち い せいさんりょう ほこ
全国一位の生産量を誇ってい
ます。

おおたけし がっこうきゅうしょく なま
大竹市の学校給食では、生
のレモンをしぼ かじゅう しょう
絞った果汁を使用し
ています。

ちいめん・かえりいこ・煮干しには

「かたくちいわし」は、^おおきさの^{ちが}違いで、ちりめん・かえりいりこ・^にほ^し煮干しに加工されます。大竹市では、阿多田島^あの^たじま^のいわし^{りよう}が^{さか}盛んで、^{こんが}今^{つぎ}学期の^{きゅう}給^{しよく}食^のかえりいりこ・^にほ^し煮干しは^あ阿^た多^だ田^{さん}産^{しやう}を使用しています。

[illegible]

チャレンジレシピ — 給食メニューを作ってみよう！ — 『さばのしょうが風味焼き』

(材 料) 4 人分

さば切身		4 切
〔酒		小さじ 1
〔しょうが	...	5 g
〔しょうが	...	3 g
さとう		小さじ 1
酒		小さじ 1
みりん		小さじ 1
しょうゆ	...	小さじ 2
〔酢		小さじ 1

《作り方》

- ① しょうがはすりおろしておく。(しょうがは、下味とたれの両方に使用します。)
- ② さばに、酒としょうがで下味をつける。
- ③ さばを焼く。(オーブンの場合 280℃15 分間)
- ④ A を合わせて加熱し、たれを作る。
- ⑤ 焼いたさばに④のたれをかける。

冷めても身がやわらかく、味がしっかり染みんでいます♪

