

ひろしまけん きょうどりょうり
広島県の郷土料理

7月は…

『小いわしの天ぷら』

きょうど とくしょく きょうどりょうり むかし ひと くふう ちえ
郷土の特色をいかした『郷土料理』には、昔の人の工夫や知恵がたくさんつまっています。

こんげつ せとないかいちいき きょうどりょうり
今日は、瀬戸内海地域の郷土料理
あじ
を味わってみましょう！



きゅうしょく あたたしま
給食は阿多田島の
こ つか
小いわしを使っています。

こ ひろしまけん おお
小いわしは、広島県でいちばん多くとれる魚です。広島湾沿岸でたくさんとれ、大
さかな ひろしまわんえんがん おお
竹市では阿多田島の近くでとれます。



あたたま こ りょう
阿多田の小いわし漁

こほんらい なまえ かたくち うわ
『小いわし』の本来の名前は『片口いわし』といいます。上
あごがつき出ている、片方の口だけが大きいからだそうです。
ひろしま こ よ した ちい
広島では『小いわし』と呼んで親しまれていますね。小さな
いわしで、せいちょう センチメートル
成長しても10cmくらい
にしかありません。



ほね た
骨ごと食べられて、カルシウムもいっぱい！よくかんで食
べましょう。