

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！

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^{とち}や地域^{ちいき}で取れた食^と材^{しょくざい}を地元^{じもと}で消費^{しょうひ}する^{ちさんちしょう}」ことを地産地消^{ちさんちしょう}といいます。

地元^{じもと}の食^{しょくざい}材^{つか}を使うことで、とれたての新鮮^{しんせん}なものを「おいしく」「安全^{あんぜん}」に食べ^たることができます！

わに

備北地域^{ひほくちいき}では鮎^{さめ}のことを「わに」といい、「わに料理^{りょうり}」が郷土料理^{きょうどりょうり}として食べられてきました。23日に『わにバーガー』で登場^{とうじょう}します。



ぶたにく
豚肉

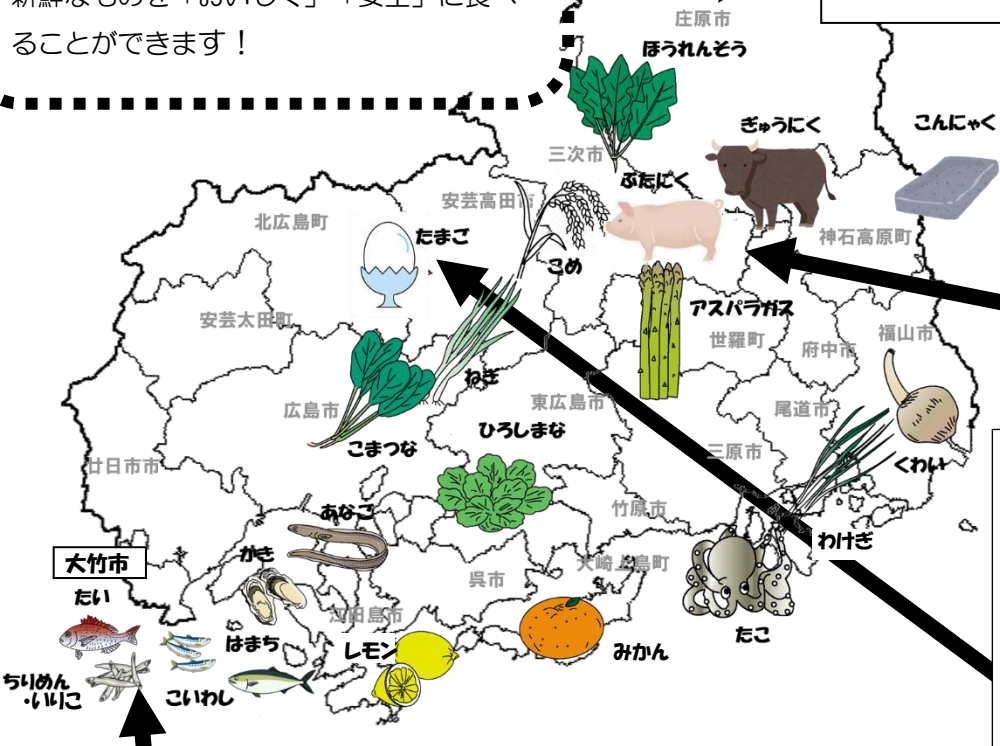
しょうばらし みよしし
庄原市 や 三次市、
げいほくちほう しいく
芸北地方などで飼育さ
れています。

18日の『^{にち}噛^かみって
る！ GoGo^{ゴ-ゴ-いた}炒め』に
^{しょう}使用します。

たまご

ひろしまけんない
広島県内には、20
しよいじょう ようけいじょう
か所以上の養鶏場があ
ります。

おおたけし がっこうきゅうしょく
大竹市の学校給食
つか すべ
で使うたまごは、全て
ひろしまけんさん
広島県産です。



ちいめん・かえいいこ・煮干し

ひろしまけん せとないかい めん ぎょぎょう ようしょくぎょう さか ひろしまけん おお と さかな
広島県は瀬戸内海に面しており、漁業や養殖業も盛んです。広島県でいちばん多く獲れる魚は「かたくち
いわし」で、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
しりょうが盛んで、給食のちりめん・かえりいりこ・煮干しは阿多田産を使用しています。



大学い佬

(材 料) 4人分

さつまいも … 250g
揚げ油 …… 適宜

A	[	さとう		大さじ4
		しょうゆ	..	大さじ2
		水		大さじ2
		黒ごま		小さじ1

さつまいもがおいしい
時期になりました。
ぜひ作ってみましょう！



《作り方》

- ① さつまいもは、皮の汚れた部分を取り除き、皮を残したままスティック状に切る。
- ② さつまいもを素揚げにする。
(180℃ 2～3 分くらい)
- ③ Aを煮立てて、揚げたさつまいもと、黒ごまを入れてからめる。