

大竹の食材を味わおう！

「**地産地消**」という言葉を知っていますか？ 地域で生産したものをその地域で消費することです。とれたての新鮮なものを「おいしく」「安全に」食べることができます。大竹市の給食では、地産地消に積極的に取り組んでいます。

クイズ 大竹のどこでとれるかな？

①から⑩の写真は、給食にとり入れている大竹市の食材です。下の大竹の5つの地区から、給食にとり入れている食材はどれでしょうか？ に番号を入れてみましょう。答えはいちばん下を見てね！



①米



②玉ねぎ



③小いわし



④ロメインレタス



⑩白ねぎ



⑨かき



⑧レモン



⑤しいたけ



⑥だいこん



⑦あたたハマチ to レモン

写真のほかにも
いろいろな食材
がとれるよ！



【チ 磯香あえン】

(材 料) 4 人分

ちりめん	10 g
こまつな	100 g
キャベツ	80 g
にんじん	30 g
もやし	50 g
もみり	5 g
しょうゆ	小さじ 1

《作り方》

- ① ちりめんは、からいりして冷ましておく。
- ② こまつなは、茹でて水で冷やし、2 cm幅に切る。
- ③ キャベツは短冊切り、にんじんはせん切り、もやしはざく切りにしてさっと茹で、冷ます。
- ④ ②③の水気をきってしょうゆと合わせ、最後にもみりを入れてよく混ぜる。



もみりの風味が人気の和え物です。
ほうれん草・水菜など、いろいろな
材料で試してみましょう！