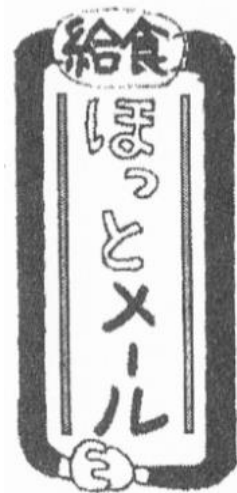


給食で発見！ 広島の魅力

全国学校給食週間

1月24日から1月30日までは「全国学校給食週間」でした。全国学校給食週間では、学校給食の意義や役割について、児童生徒や教職員、保護者や地域住民の理解を深めたり関心を高めたりするため、全国で様々な行事が行われます。

今年度、廿日市学校給食センターでは「給食で発見！ 広島の魅力」をテーマに、広島県の特産物や郷土料理を取り入れた献立を提供しました。



令和7年3月10日
廿日市学校給食センター

1/24 (金) 「郷土料理の日」ワニの竜田揚げ



▲献立：ごはん・牛乳・ワニの竜田揚げ・キャベツのゆかり和え・豆腐汁

ワニはサメの身のことで、広島県北部の三次市や庄原市で昔から親しまれている食べ物です。

広島県北部は海から離れた山の中の地域で、まだ交通が発達していない時代は、新鮮な魚はなかなか手に入りませんでした。

その中でも、ワニは傷みにくく、半月ほどは刺身で食べることができるため重宝され、正月や祝い事などにワニの刺身が食べられるようになりました。

1/27 (月) 「ひろしま給食の日」



▲献立：広島食材で頭が良くなり鯛めし!!・牛乳・小松菜とわかめの酢の物・あったか汁

令和6年度ひろしま給食100万食統一メニューの「広島食材で頭が良くなり鯛めし!!」です。県民投票で選ばれた料理で、広島県の特産物のクロダイを使った鯛めしです。クロダイはタイの仲間で、チヌとも呼ばれ、冬から春までが旬で、脂がのっておいしく食べられます。

1/28 (火) 「ひろしま給食の日」



▲献立：ごはん・牛乳・鶏肉のごまだれ焼き・キャベツの昆布和え・♡広レモ菜Miso Soup♡

令和6年度ひろしま給食100万食メニューのひとつ、「♡広レモ菜Miso Soup♡」は、レモンをはじめ広島県産の食材がたくさん入ったさわやかな味わいのみそ汁です。広島県の瀬戸内海に面した地域は、暖かくて雨の少ない気候でレモンの栽培ぴったりです。

1/29 (水) 「郷土料理の日」煮ごめ



▲献立：ごはん・牛乳・煮ごめ・白菜のおかか和え

「煮ごめ」は広島県西部に伝わる精進料理です。肉を食べる習慣のなかった時代に、たんばく質をとるために小豆を上手に利用した昔の人の知恵から生まれています。

季節の野菜を1cmくらいのおおきに切りそろえて小豆と一緒に煮込んで作ります。

1/30 (木) 「郷土料理の日」カキフライ



▲献立：ツイストパン・牛乳・カキフライ・そえ野菜・お宝せんスープ

カキは、廿日市市では地御前や宮島、大野で養殖されていて味がよいことで有名です。

お宝せんスープには廿日市産のまいたけや小松菜が入っていて、廿日市市のお宝（特産物）をたっぷりと味わうことができます。