

「台湾料理献立」を提供しました！



11/5
(水)



11月に台湾基隆（キールン）市の中学生が来日し、廿日市市の中学生と交流しました。

給食を通して台湾への興味・関心をもってもらうために、11月5日（水）に台湾料理献立を提供しました。

ルーローハンとは、豚肉を甘辛く味付けし、ご飯にのせて食べる台湾の定番料理です。

また、台湾は気候が温かくパイナップルの産地となっています。この日は、パインゼリーも提供しました。

令和7年12月16日
廿日市学校給食センター

献立：ルーローハン・牛乳・
春雨サラダ・パインゼリー



給食のルーローハンでは、チンゲン菜、人参やたけのこなども入れて、野菜がしっかりとれるようにアレンジしました！

11月24日は「和食の日」



11/25
(火)



11月24日は「いい日本食」の語呂合わせから「和食の日」です。日本人の伝統的な食文化について見直し、和食文化の保護・継承の大切さについて考える日です。

また、「和食」はユネスコ無形文化遺産に登録されています。

11月25日（火）は、「ごはん」と「汁もの」を中心に、「焼き魚」に「おひたし」という昔から受け継がれている和食料理を組み合わせ「和食の日献立」を提供しました。

この日の献立は、廿日市市の佐伯地域のお米を炊いた「ごはん」、脂ののった「鯖の塩焼き」、廿日市市で育てられた小松菜ともやしを使った「おひたし」、廿日市市の佐伯地域の郷土料理「佐伯汁」です。地元の食材を使った和食をいただきました。

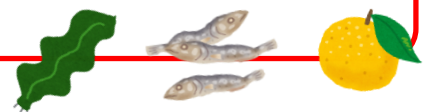
献立：ごはん・牛乳・鯖の塩焼き
小松菜のおひたし・佐伯汁



6,770切の鯖を焼きます



佐伯汁は、昆布と煮干しでだしをとっています。「だし」のうま味は減塩にもつながります。ゆずの果汁も入っているのでさわやかな香りがします。



「おひたし」には廿日市産の小松菜68kg、もやし146kgを使用しました

昆布と煮干しでだしをとっています