



「給食で日本全国味めぐり」



1月24日から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「給食で日本全国味めぐり」をテーマに、全国の特産物や郷土料理を取り入れた献立を提供したので、ご紹介します！



令和8年3月11日
廿日市学校給食センター

1/26
(月)



献立：ご飯・牛乳・がめ煮・水菜のお浸し

1/26 (月)は、福岡県の郷土料理「がめ煮」を提供しました。

「がめ煮」は、鶏肉とごぼうや人参などの野菜を炒め、だしと調味料で煮て作る料理です。博多の方言で「寄せ集める」という意味の「がめくりこむ」が名前の由来とされています。全国的には「筑前煮」と呼ばれています。



1/27
(火)



献立：ご飯・牛乳・鶏肉の甘辛焼き・白菜の即席漬け・すろっぼ



1/27 (火)は、和歌山県の郷土料理「すろっぼ」を提供しました。「すろっぼ」は、大根と人参を「せん突き」と呼ばれる道具で突き、油揚げと一緒に煮て作ります。「せんろっぼん」がなまって「すろっぼ」と呼ばれるようになりました。

給食では切り干し大根を使用して作りました。

1/28
(水)

「ひろしま給食の日」



献立：広島菜とタコのカレーピラフ・牛乳・枝豆のマリネ・お宝せけんスープ

1/28 (水)は、令和7年度ひろしま給食100万食統一メニューに選ばれた「広島菜とタコのカレーピラフ」を提供しました。広島県の特産物の広島菜とタコを使用したピラフで、県民投票で選ばれた料理です。

タコの食感がおいしいピラフです！



「郷土料理の日」カキフライ

1/29
(木)



献立：コッパパン・牛乳・カキフライ・ゆでキャベツ・米粉のコーンクリームスープ



1/29 (木)は、広島県の郷土料理「カキフライ」を提供しました。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。

給食では、地御前産のカキを使用しました。

1/30
(金)



献立：ご飯・牛乳・芋煮・キャベツとかまぼこの酢の物



1/30 (金)は山形県の郷土料理「芋煮」を提供しました。「芋煮」は、里芋の収穫期の秋から冬に山形県で食べられてきた料理です。家族や友人と一緒に芋煮を囲む「芋煮会」は山形県の人たちにとって欠かせない年間行事の一つだそうです。