

れいわ ねん がつ
令和5年10月



くれ こ きゅうしょく 呉っ子給食

た
食べてクレ!

エーちく にち もく
A地区 19日 (木)
ビーちく にち すい
B地区 18日 (水)



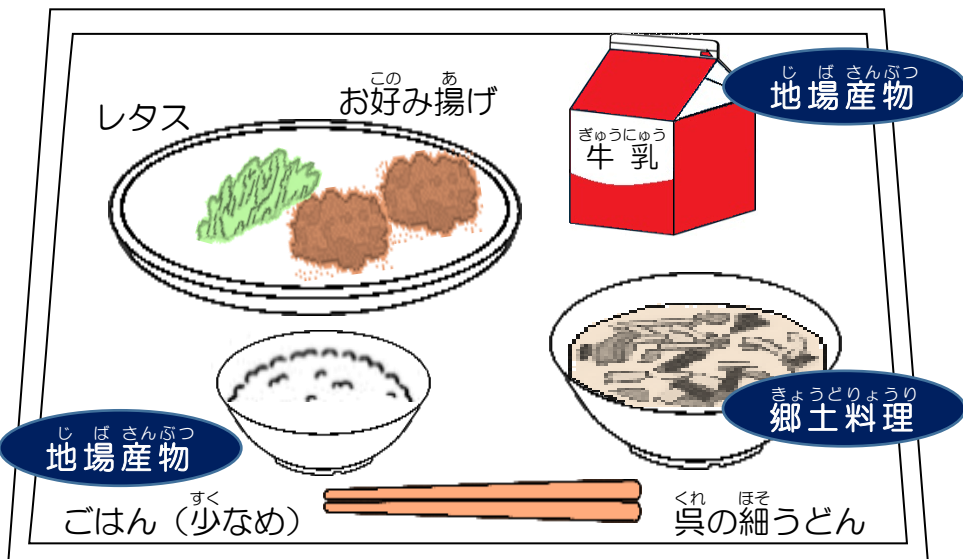
がつ にち にち にち ど ひろしまけんしよくいく
10月15日(日)~21日(土)は広島県食育ウィークです。

くれ こ きゅうしょく ひ 「呉っ子給食」の日

くれ こ きゅうしょく ひ ねん
「呉っ子給食」の日は、年に3
回、6月・10月・1月にあります。

この日は、学校給食を通じて
伝えたいことをテーマにして、
献立を作成しています。

今回は「地場産物」と「郷土料
理」を取り入れています。自分た
ちの身近な地域で作られた食材
や、食べられてきた料理を味わ
い、この料理が伝えられてきた
由来や味を未来へ受け継いでい
きましょう。



じ ば さんぶつ
地場産物

じ ば さんぶつ
地場産物

きょうどりょうり
郷土料理

ごはん・牛乳

ごはんは広島県内産の
お米を使っています。
牛乳は広島県の酪農家
が飼育している乳牛からし
ばったものです。



この あ お好み揚げ

「お好み焼き」といえば、広島を代表
する味です。広島から世界へ平和を届
ける味として、G7サミットの時期に初
めて「お好み揚げ」が呉市の給食に
登場しました。味の決め手にお好みソ
ースがかかっています。

くれ ほそ 呉の細うどん

呉ではおなじみの細うどんです。
昔、呉の町は海軍がおかれてから、
港町としてたくさんの方が働くようにな
りました。忙しい仕事の間の限られた
時間に、素早く食べられるものとして「う
どん」が好まれました。明治のころには
普通の太さだったうどんですが、「早く
おいしく」食べてもらうために、できるだ
け麺を細く切って提供したのが細うどん
の始まりといわれています。早くゆでる
ことができ、だしもたくさんからみます。
麺が細くてつるつると食べやすいです
が、よくかんで食べましょう。

