

令和7年度10月



呉っ子給食

令和7年10月 呉市学校給食共同献立実施校
呉っ子給食資料
発行：呉市教育委員会学校安全課

A地区：8日（水） B地区：17日（金）

献立：ぶっかけ呉の細うどん 牛乳 瀬戸内揚げ いがもち

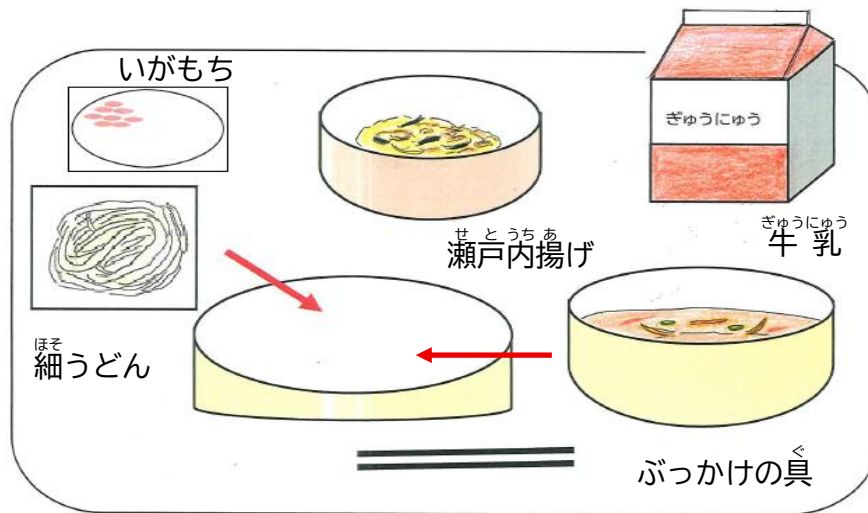


呉っ子給食

「呉っ子給食」の日は、年に3回（6月・10月・1月）あります。

この日は「学校給食を通じて伝えたいこと（地場産物・郷土料理・食文化・感謝の心など）」をテーマに、献立を作成しています。

10月は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に受け継いでいきましょう。



ぶっかけ呉の細うどん

呉ではおなじみの「細うどん」をぶっかけスタイルにしています。

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。明治時代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、だしもよくからみます。麺をほぐして具をよく混ぜ合わせて食べましょう。

瀬戸内揚げ

しらす干しやひじきなど、海でとれた食材と野菜をひとつにまとめて、かき揚げにしています。瀬戸内海はおいしい海の幸の宝庫です。

いがもち

呉の秋祭りには欠かせない和菓子で、米粉で作ったもちにあんこを包み、カラフルな米粒をのせて蒸して作ります。名前の由来は、「栗のイガ（トゲ）に似ているから」という説や、「胃の調子が悪かった旅の僧侶が食べたら、胃が持ち直したから」など、いろいろな説があります。