



呉っ子給食

令和8年1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：29日(木) B地区：30日(金)

1月24日(土)～30日(金)は全国学校給食週間です。

食べてクレ♪



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。

今回は広島県の郷土料理を取り入れています。自分たちの身近な地域で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。

キャベツの蒸し煮

ワニフライ

牛乳

ごはん

くずかけ

ごはん・牛乳

ごはんは、広島県内産の新米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ぼったものです。

ワニフライ <広島県北部(三次市や庄原市)の郷土料理>

ワニは、サメのことです。昔、冷蔵・冷凍技術が発達していないころ、海から遠い広島県の北部では、生の魚をめったに食べることができませんでした。ワニ(サメ)の体にはアンモニアという成分が含まれていて、腐りにくく長く保存できます。そのため、日本海でとれたワニ(サメ)は生のままで遠くまで運ぶことができたので、海から遠い広島県北部では、生で食べられる貴重な魚でした。

くずかけ<尾道市の郷土料理>

くずかけは、たくさんの具材を出し汁で煮て、くず粉でとろみをつけた料理です。人が集まる時に作られていました。「くず」というのは植物です。その根っこに含まれるでん粉をとって粉にした、「かたくり粉」のようなものを「くず粉」と言います。