

6月は食育月間です。
「食べること」について
考えましょう。



呉っ子給食

★ 地場産物

ごはん 牛乳



ごはんは、広島県内産のお米を使っています。
牛乳も広島県内の酪農家の方
が飼育されている乳牛からしぼったものです。



★ 地場産物

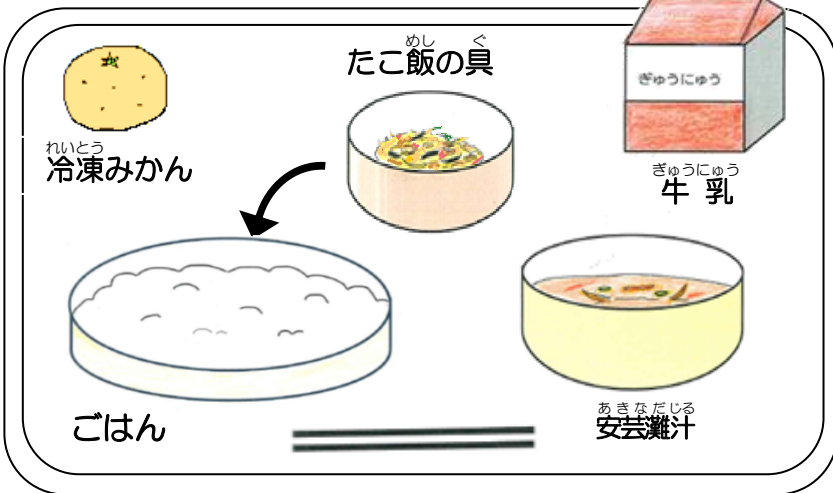
冷凍みかん

呉市内でとれたみかんを冷凍したものです。

「呉っ子給食の献立」

たこ飯 牛乳 安芸灘汁 冷凍みかん

[A地区：3日(水) B地区：3日(水)]



★ 郷土料理

たこ飯

広島県では、たこつぼ漁が盛んに行われています。特に三原市のたこは有名です。呉市でも吉浦・阿賀・蒲刈・倉橋などの海でたこつぼ漁が行われています。

たこは6月から8月が旬です。給食では、たこを野菜や油揚げと煮て、「たこ飯の具」を作っています。ごはんと混ぜて食べてください。

★ 地場産物

安芸灘汁

呉市の周りに広がる海、安芸灘をイメージした汁物です。
倉橋町沖でとれた「いいこ」でだしをとって、蒲刈の「藻塩」をねりこんだ「藻塩めん」を使っています。

「呉っ子給食」ってなに？

「呉っ子給食」は、年に3回、6月・10月・1月にあります。

この日の献立は、学校給食から伝えたいこと（地場産物・郷土料理・食文化など）をテーマに、作成しています。広島県や呉市のおいしい特産物を味わったり、郷土料理を食べたりして、広島県や呉市のことを知り、地域を身近に感じてほしいと思います。