

呉っ子給食

令和8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

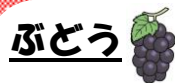
「呉っ子給食」とは

「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。10月は、「おいしい！広島」農林水産物給食等提供事業の1回目として、広島県産の農林水産物を取り入れた献立となっています。



「呉っ子給食」の献立

広島スタミナ牛丼 牛乳
元気汁 ぶどうゼリー
【A地区・B地区：19日（月）】



ぶどう
広島県は、標高差や寒冷な気候を生かしたぶどうの生産地です。三次市や福山市、世羅町、呉市川尻地区などで、盛んに生産されています。

広島スタミナ牛丼の具



広島県産「和牛もも肉」を使い、にらやにんにくと一緒に炒めたスタミナたっぷりの牛丼です。
広島牛の肉質は、筋繊維が細かく、無駄な脂肪が少ないという特徴があります。広島県北部の広大な牧場と豊富な山野草といった、牛にとってストレスのない恵まれた環境が広島牛のおいしさのひみつです。生産者の方々が手間ひまをかけ、何度も改良を重ねて誕生しました。

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。



元気汁

広島県産「しらす干し」や呉市産「ねぎ」などを使った具だくさんの元気モリモリになれるみそ汁です。
しらす干しは、瀬戸内海で多くとれます。呉市では、音戸地区や倉橋地区などで水揚げされます。
元気汁は、しらす干しを使ってだしをとるので、そのまま食べられます。味わって食べましょう。