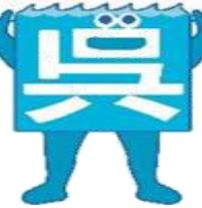


呉っ子給食

食べてクレ!

A地区: 19日(水)
B地区: 19日(水)



6月は食育月間です。みんなで「食べる事」について考えましょう。

呉っ子給食

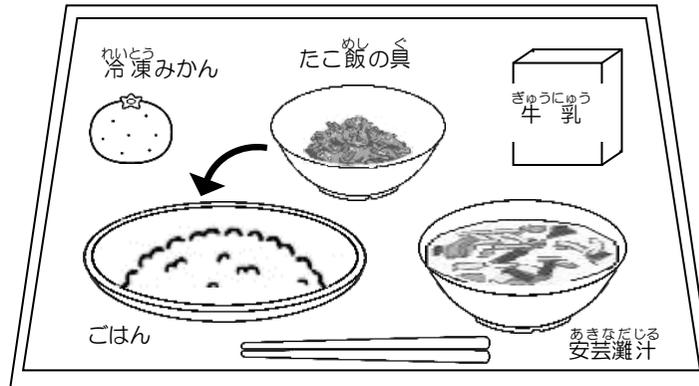
「呉っ子給食」の日は、年に3回、6月・10月・1月にあります。

この日の献立は、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。

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、もっとたくさん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っています。

呉っ子給食の献立

たこ飯 牛乳 安芸灘汁 冷凍みかん



冷凍みかん

呉市内でとれたみかんを冷凍したものです。



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。



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」でだしをとり、蒲刈の「藻塩」をねりこんだ「藻塩めん」を使っています。

