

れいわ ねんと がつ  
令和6年度10月



# くれ こ きゅうしょく 呉っ子給食

た  
食べてクレ♪

A地区: 11日(金)

B地区: 10日(木)



## くれ こ きゅうしょく こんだて 呉っ子給食 の 献立

ごはん ぎゅうにゅう おでん じょうやまに いがもち

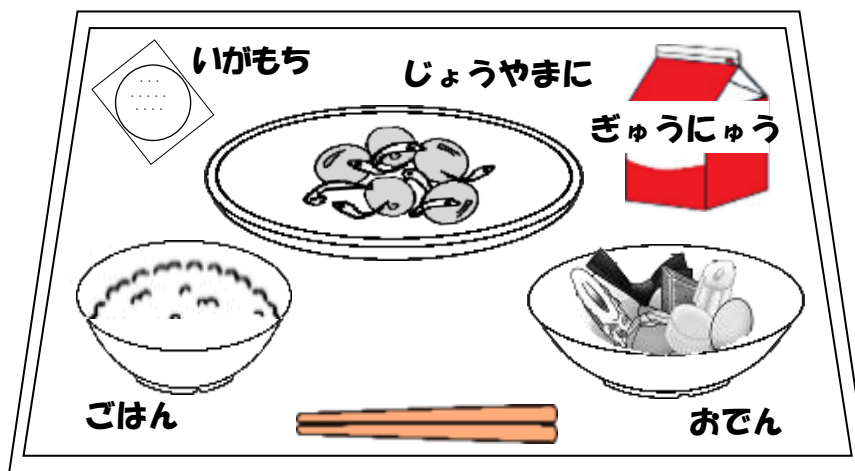


## くれ こ きゅうしょく 呉っ子給食

「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。



## じょうやまに 城山煮

呉市の郷原町に岩山という  
山があり、昔、お城があったこ  
とから城山ともよばれていま  
す。この周りでは大豆の栽培が  
盛んでした。山の幸「大豆」と  
瀬戸内海の海の幸  
「いりこ」を一緒に  
にした料理です。



## いがもち

米粉で作った餅にあんこを包み、カラフルな米の粒  
をのせて蒸した和菓子です。名前の由来は、栗のイガ  
(トゲ)に似ているからや、旅の僧侶が食べたところ  
胃の病が治ったことから、胃が持つ  
(治る)からなど、いろいろな説が  
あります。



## ごはん・ぎゅうにゅう 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。

