

れいわ ねん がつ
令和7年1月



くれ こ きゅうしょく 呉っ子給食

た
食べてくれ♪

エーちく ビーちく
A地区・B地区

か きん
24日(金)



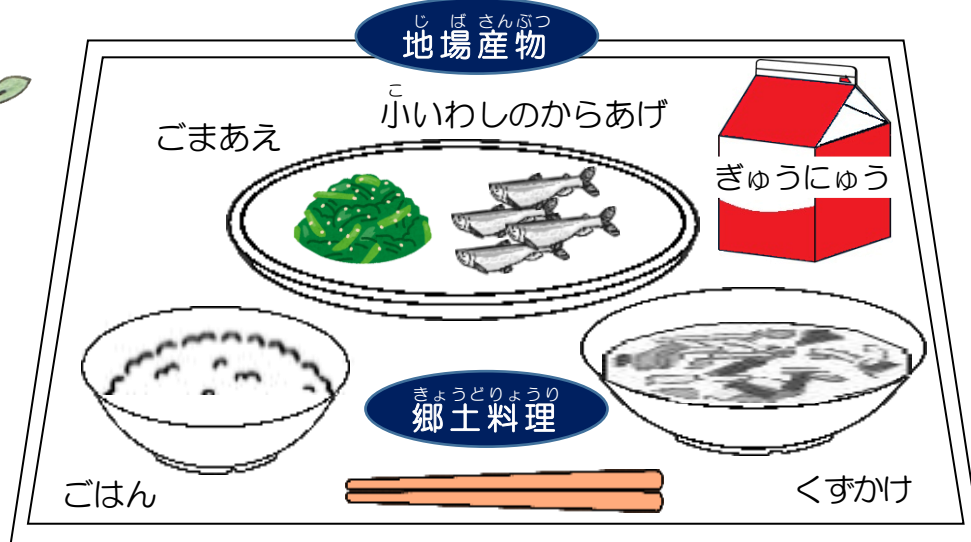
がつ か きん にち もく ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん
1月24日(金)～30日(木)は全国学校給食週間です。

くれ こ きゅうしょく ひ 「呉っ子給食」の日

くれ こ きゅうしょく ひ
「呉っ子給食」の日は、
ねん かい がつ がつ
年に3回(6月・10月・
がつ
1月)あります。

この日は学校給食を通
じて伝えたいことをテーマ
にして献立を作成していま
す。

こんねんときご くれ こ きゅう
今年度最後の呉っ子給
しょく じ ば さんぶつ きょうど
食は「地場産物」と「郷土
りょうり と い
料理」を取り入れました。
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
を未来へ受け継いでい
きましょう。



ごはん・ぎゅうにゅう ごはん・牛乳

ごはんは、ひろしま県内産
のお米を使っています。
牛乳は、ひろしま県の
酪農家が飼育している
乳牛からしぼ
たものです。



くずかけ

くずかけは、お盆などの親戚が
集まる行事のときに作られる
ひろしま県のおみちし きょうどりょうり しる
広島県尾道市の郷土料理で、汁に
とろみがついているのが特徴で
す。れんこんやごぼう、里芋など
野菜がたっぷり入った汁物です。



こ いわしのから揚げ

ひろしまけん
広島県ではカタクチイワシのことを
こ いわしと呼び、昔から親しまれ
てきました。

ひろしまけん
広島湾はエサとなるプランクトン
が多いため、身が大きく育った小
いわしが豊富に獲れます。

まいとし がつ か りょう かいきん
毎年6月10日に 漁が解禁され、
くれし
呉市でもたくさんの小いわしが獲
れます。刺身や天ぷらにして食べたり
煮干しやしらす干しなどに加工して
りょうり つか
料理に使ったりすることが多いで
す。右のQRコード
を読みこんで、小いわ
しについて勉強して
みましょう！



↑ひろしま給食HPより
先生に見せてもらってください！