

<p>六月十四日(月)</p>	<p>ひろしまレモンソースいり パンナコッタ</p>  <p>もやしと あおなの おかかあえ</p>  <p>ひろしまオールスター ★たんたんどん(ぐ) むぎごはん</p>  <p>ぎゅうにゅう</p> 	<p>○「ひろしま給食」</p> <p>「ひろしま給食」は、広島県のみんで、広島ならではの食 材を使って、学校給食を始め、お家やお店などで食べて、食生 活の改善や健康増進など、「食」についての知識や関心を高め る食育プロジェクトです。今回は平成30年度に選ばれた「ひ ろしまオールスター★担々丼」と、令和2年度に選ばれた「広 島レモンのパンナコッタ」を給食に出しています。</p>
<p>六月十五日(火)</p>	<p>みかんゼリー</p>  <p>しまなみ かいどう まるごと マリネ</p>  <p>ごはん</p>  <p>かきたまじる</p>  <p>ぎゅうにゅう</p> 	<p>○地場産物推進週間</p> <p>今週は学校給食における地場産物の活用推進週間です。 いつも以上に広島県内や呉市内、そして、とびしま内とれた 産物や製造している産物を使った給食となっています。今日は 広島近郊の海で獲れた「小さいわし」や「ちりめん」、そして、 レモン果汁を使って「しまなみ海道丸ごとマリネ」を作りました。 また、「米」や「牛乳」は全て広島県内産になります。</p>
<p>六月十六日(水)</p>	<p>もしお やさい てりやき とうふ ハンバーグ</p>  <p>ごはん</p>  <p>ひめわかめの みそしる</p>  <p>ぎゅうにゅう</p> 	<p>○とびしまの食材</p> <p>蒲刈調理場では、とびしまで栽培したり、その近郊の海でと れたりした食材や、製造している食材を積極的に使って給食を 作っています。今日は照り焼き豆腐ハンバーグの「豆腐」、も 塩野菜の「藻塩」、姫わかめのみそ汁の「姫わかめ」と「油揚 げ」が、とびしまの食材になります。この他にもかんきつ類や ひじき(姫ひじき・芽ひじき)、厚揚げなどもとびしまの食材に なります。</p>
<p>六月十七日(木)</p>	<p>ぶたにくと ひろしま しょくざいの いためもの</p>  <p>ごはん</p>  <p>くれの にくじゃが</p>  <p>ぎゅうにゅう</p> 	<p>○小松菜</p> <p>小松菜は、中国から伝わってきた無のなかまの「莖立菜」を 品種改良して、江戸時代の中期頃から当時の東京都江戸川区小 松川地域で盛んに栽培された野菜です。広島県ではこの「小松 菜」の栽培がとても盛んで、給食も広島県内で栽培されたもの を使っています。今日は「豚肉と広島食材のいため物」にたっ ぷりの小松菜を使っています。</p>
<p>六月十八日(金)</p>	<p>あつあげの うまに</p>  <p>ゆかりごはん</p>  <p>もしお めんじる</p>  <p>ぎゅうにゅう</p> 	<p>○郷土の特産品「藻塩」</p> <p>とびしまの特産品の1つに「藻塩」があります。藻塩の 誕生については、みなさんはよく知っているかと思いま す。藻塩は海水と海藻のうま味がたっぷり詰まっている塩 です。今日は、藻塩を使って作った「藻塩めん」を汁物に しています。また、味付けにも「藻塩」を用いています。</p>

