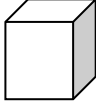
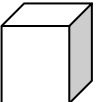


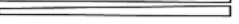

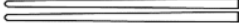

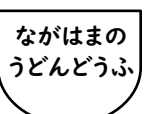


<p>十一月十四日(月)</p>	<p>ぶどうゼリー</p>  <p>せとうち さっぱり サラダ</p>  <p>ぎゅうにゅう</p>  <p>ひろしまオールスター ★たんたんどん(ぐ) むぎごはん</p> 	<p>じ ば さんぶつすいしんしゅうかん ○地場産物推進週間 こんしゅう きゅうしよく がっこうきゅうしよく じ ば さんぶつ かつようすいしんしゅうかん 今週の給食は、学校給食における地場産物の活用推進週間で、いつも いじょう ひろしまけん くれし じょうざい しょう 以上に広島県や呉市、とびしまでとれた食材を使用しています。 きゅうしよく こめ ぎゅうにゅう ひろしまけんないさん しょう 給食では「米」と「牛乳」は、100%広島県内産を使用しています。 きょう きゅうしよく えら もち きゅうしよく 今日は「ひろしま給食」に選ばれたレシピを用いた給食です。「ひろし ま給食」は、広島県内産の食材を使用したレシピとなっているので、これ らの料理を食べることで地場産物をしっかり味わうことができます。</p>
<p>十一月十五日(火)</p>	<p>ぎゅうにゅう</p>  <p>こんぶと はるさめの あえもの</p>  <p>だいずと じゃこの まぜごはん</p>  <p>こんさいの みそしる</p>  	<p>だいず ○大豆とじゃこ ひろしまけん ほくぶ やま なんぶ うみ やま さち 広島県は、北部に山があり、南部には海があるので、山の幸、 うみ さち めぐ けん だいず ほっかいどう きゅうしゅう おも さいばい 海の幸に恵まれた県です。大豆は、北海道や九州で主に栽培を されていますが、広島県内で栽培している地域もあります。また、 ひろしまけんない さいばい ちいき じゃこ(ちりめんじゃこ)は、瀬戸内海でよく獲れる小魚です。 きょう いっしょ いた に ま だいず 今日はこれらを一緒に炒め煮にして、ごはんと混ぜて「大豆と じゃこの混ぜごはん」を作りました。</p>
<p>十一月十六日(水)</p>	<p>ぎゅうにゅう</p>  <p>あつあげと きゃべつ みそいため</p>  <p>ごはん</p>  <p>もしおめん じる</p>  	<p>しょうざい ○とびしまの食材 かまがりちょうりじょう ない さいばい きんこう うみ 蒲刈調理場では、とびしま内で栽培したり、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 つく さいばい せいぞう せつぎよくてき つか きゅうしよく 作っています。今日の厚揚げときゃべつのみそ炒めの「厚揚 げ」、藻塩めん汁の藻塩めんや味付けに使用している「藻塩」 もしお じる もしお あじつ しょう もしお は、とびしまの食材です。この他にもかんきつ類やひじき(姫ひじ き・芽ひじき)、豆腐、油揚げなども、とびしまの食材になります。</p>
<p>十一月十七日(木)</p>	<p>みかん</p>  <p>ぎゅうにゅう</p>  <p>チキンチキン れんこん</p>  <p>ロールパン(中学校) しきがみ</p>  <p>ごもくうどん(だし) ゆでうどん</p>  	<p>れんこん ○れんこん れんこんにはあながあり、この穴は難しい言葉で「通導組織」と呼 ばれ、水の中の莖や根に空気を送るためのパイプの役割をして います。この穴はふつう9~10個と言われていますが、れんこん ひんしゅ せいしやう かにい あな かず の品種や成長する過程などにより、穴の数はさまざまなよう です。今日は広島県産のれんこんをたっぷり使って「チキンチキン れんこん」を作りました。</p>
<p>十一月十八日(金)</p>	<p>ぎゅうにゅう</p>  <p>くれの にくじゃが</p>  <p>ひじきふりかけ</p>  <p>ごはん</p>  <p>ながはまの うどんどうふ</p> 	<p>くれ きょうど あじ ○呉の郷土の味 呉市には、昔からよく食べられている郷土の味がたくさんあります。 くれし むかし た きょうど あじ その中から今日は「呉の肉じゃが」と、「長浜のうどん豆腐」そして、 なか きょう くれ にく ながはま どうふ とくさんぶつ つか 特産物の1つである「ひじき」を使って「ひじきふりかけ」を作しまし た。「呉の肉じゃが」は、牛肉、じゃがいも、たまねぎ、系こんにやく くれ にく ぎゅうにく つか を使い、味付けはしょうゆ、砂糖のみで作ります。また、「長浜のうど つか あじつ さとう つく ん豆腐」は、広の長浜地区でよく食べられている汁物です。</p>

