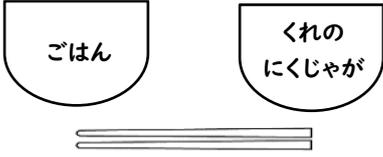
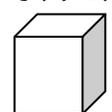
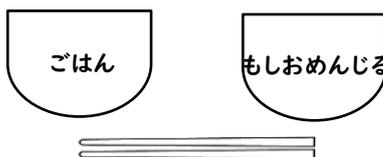
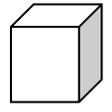
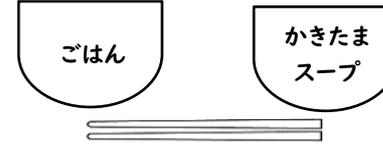
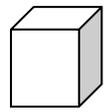
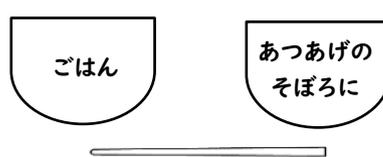
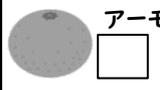
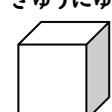


<p>六月十三日 (月)</p>	<p>ぎゅうにゅう</p>  <p>ひめひじきと こまつなの あえもの</p> <p>ごはん</p> <p>くれの にくじゃが</p> 	<p>じ ば さんぶつかつようすいしんしゅうかん ○地場産物活用推進週間 <small>こんしゅう がっこうきゅうしよく</small> 今週は、学校給食における地場産物の活用推進週間で、いっ <small>いじょう ひろしまけんない くれしな</small> も以上に広島県内や呉市内、そして、とびしま内でとれた産物や <small>せいぞう きんぶつ つか きゅうしよく つく</small> 製造している産物を使って給食を作っています。 <small>きゅうしよく こめ きゅうにゅう ひろしまけんさん しょう</small> 給食では「米」と「牛乳」は、100%広島県産を使用していま <small>きょう ひめ きんこう うみ</small> す。今日の「姫ひじき」は、とびしま近郊の海でとれたものです。 <small>こまつな ひろしまけんないさん</small> また、「小松菜」と「もやし」は広島県内産です。</p>
<p>六月十四日 (火)</p>	<p>おさつスティック もしお (中学校)</p>  <p>ぎゅうにゅう</p>  <p>やさい</p> <p>てりやきとうふ ハンバーグ</p> <p>ごはん</p> <p>もしおめんじる</p> 	<p>しよくざい ○とびしまの食材 <small>かまがりちようりじょう</small> 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 <small>しよくざい せいぞう</small> 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 <small>つく</small> 作っています。今日は照り焼き豆腐ハンバーグの「豆腐」、藻塩 <small>やさい もしお じる もしお しよくざい ほか</small> 野菜や藻塩めん汁の「藻塩」が、とびしまの食材です。この他に <small>るい ひめ め あぶらあ あつあ</small> も、かんきつ類やひじき(姫ひじき・芽ひじき)、油揚げ、厚揚げな <small>しよくざい</small> どもとびしまの食材です。</p>
<p>六月十五日 (水)</p>	<p>ぎゅうにゅう</p>  <p>こいわしの からあげの上 から「やさい」 をかけてくだ さい。</p> <p>こいわしの すぶたふう</p> <p>ごはん</p> <p>かきたま スープ</p> 	<p>きゅうしよく こ すぶたふう ○「ひろしま給食」小いわしの酢豚風 <small>こ</small> 小いわしの酢豚風～いつも美味しさはそばに～は、昨年度の <small>すぶたふう おい</small> 「ひろしま給食推進プロジェクト」で選ばれた「ひろしま給食」の <small>きゅうしよくすいしん えら</small> 5品のレシピのうちの1品です。小いわしに片栗粉をまぶして油 <small>ひん びん こ かたくりこ あぶら</small> でカリッと揚げて、白ねぎやたまねぎ、にんじんなどの野菜を使っ <small>あ しろ やさい つか</small> て酢豚風に仕上げています。給食では、小いわしのカリッとした <small>すぶたふう し あ きゅうしよく こ</small> 食感を活かすために、小いわしと野菜を別々に配っているので、 <small>しよつかん い こ やさい べつべつ くぼ</small> お皿に盛りつけて料理を仕上げてくださいね。</p>
<p>六月十六日 (木)</p>	<p>ぎゅうにゅう</p>  <p>とりにくと ひろしま しよくざいの いためもの</p> <p>ごはん</p> <p>あつあげの そばろに</p> 	<p>きゅうしよく ○「ひろしま給食」 <small>きゅうしよく</small> 「ひろしま給食」のレシピは、「ひろしま給食100万食プロジェ <small>きゅうしよくすいしん たんじょう</small> クト」や「ひろしま給食推進プロジェクト」で誕生したレシピで、必 <small>ひろしまけんないさん しよくざい びんいじょうしよ</small> ず広島県内産の食材を1品以上使用しているレシピです。今日 <small>にく ひろしましよくざい もの へいせい ねんど にく</small> の「とり肉と広島食材のいため物」は、平成28年度の「ぶた肉と <small>ひろしましよくざい もの ひろしまけんないさん ひろ</small> 広島食材たっぷりいため物」をアレンジして、広島県内産の「広 <small>しまなづけ こまつな つか つく</small> 島菜漬け」、「小松菜」、「もやし」を使って作っています。</p>
<p>六月十七日 (金)</p>	<p>れいとうみかん アーモンド(中学校)</p>  <p>ぎゅうにゅう</p>  <p>あんかけごはんて ひろしまじゃんじゃん たべようや!</p> <p>わかめの みそしる</p> 	<p>きゅうしよく ○「ひろしま給食」あんかけごはんて広島じゃんじゃん食べようや! <small>ひろしま た</small> あんかけごはんて広島じゃんじゃん食べようや!は、令和3年度の <small>れいわ ねんど</small> 「ひろしま給食推進プロジェクト」で応募されたメニューのなかから <small>きゅうしよくすいしん おうぼ</small> 選ばれた「ひろしま給食」統一メニューの「あんかけおにぎりて広島 <small>えら きゅうしよくとういつ ひろしま</small> じゃんじゃん食べようや!」を給食で提供しやすいようにアレンジした <small>た きゅうしよく ていきょう</small> メニューです。給食では「焼きおにぎり」を作ることが難しいので、 <small>きゅうしよく や つく むずか</small> 「混ぜごはん」の上から「野菜のあん」をかけるようにしています。</p>

