10月 きゅうしょくだより



呉市蒲刈学校給食共同調理場

青い空にがすがしい秋風，秋は過ごしやすく，スポーツや行楽などにちょうどよい季節です。また，朝晩の寒暖差から食べものもおいしくなります。自然の恵みに感謝して，おいしい秋の味覚を楽しみましょう。

呉の地場産物

～その地域でとれた産物を「地場産物」といいます。～

呉市は，海や山に囲まれているので，たくさんの食材がとれます。その中でも特に多くとれる物や，作られている物を紹介します。



地場産物は産地が近いため，とれたての物を食べることができます。また，輸送コストがかからないことや，その地域の農水産業の発展につながるなどのメリットもあります。

今年度も《ひろしま給食100万食プロジェクト》が実施されます！

「ひろしま給食１００万食プロジェクト」は，広島ならではの給食メニューを公募（今年度は５，６０８ 作品の応募がありました。）し，学校・家庭・地域が一体となって食育を推進する事業です。広島県内の学校給食実施校では，ひろしま食育ウィーク期間中（ひろしま食育の日の 10月19日を含む週）に，「ひろしま給食」を一斉に食べる取り組みを実施しています。

最優秀レシピ賞　**◆噛みってる！ＧｏＧｏ炒め◆**

広島県教育委員会賞　**◆広島野菜のごろごろスープ◆**

優秀レシピ賞　**◆ゴロゴロ野菜のみーそソーススパゲッティ◆**

優秀レシピ賞　**◆揚げ野菜のかみかみサラダ◆**

優秀レシピ賞　**◆広島いりこの塩バターキャラメルナッツ◆**

蒲刈学校給食共同調理場では，10月18日（金）に，最優秀レシピ賞に選ばれた「噛みってる！ＧｏＧｏ炒め」，24日（木）に優秀レシピ賞の「ゴロゴロ野菜のみーそソーススパゲッティ」，25日（金）に優秀レシピ賞の「広島いりこの塩バターキャラメルナッツ」を出します。