

竹原すくすくセンターから

たべものあれこれ



令和5年4月24日(月)の^{こんだて}献立について

ひろしま^{さんぶつ}産物^{こんだて}DAY^ひ献立の日

ごはん ^{ぎゅうにゅう}牛乳 ^{うめふうみ}こいわしの梅風味 おひたし

^{とりにく}鶏肉と^{いた}たけの^にこの炒め煮

今ではいつでも世界中の国々の食べ物を食べることができますが、
交通網が発達していなかった時代、私たちの祖先はそれぞれの地域の自然（山・川・畑・海）を利用し、四季折々に色々な食べ物を作り、その地域の特色をいかした料理を受け継いできました。

学校給食では、今年度も月に一度、「ひろしま産物DAY献立の日」を設けました。自分たちの住んでいる地域を知ってもらいたいとの思いから、竹原市や広島県の産物をできるだけ多く使った料理をとり入れています。

今日は竹原市の特産物のたけのこを使って「鶏肉とたけのこの炒め煮」を作りました。たけのこは食物せんいが多く、お腹の掃除をしてくれます。

たけのこを食べて春を味わいましょう。

きょう きゅうしょく ざいりょう 今日の給食の材料について	
たけはらしないさん 竹原市内産	こめ 米・たけのこ
ひろしまけんないさん 広島県内産	ぎゅうにゅう とりにく 牛乳・鶏肉・こいわし・ほうれんそう