

竹原すくすくセンターから

令和5年5月1日(月)の献立について

たべものあれこれ



ひろしまさんぶつ こんだて ひ
広島産物DAY献立の日

たけっ子ピラフ

きょう は、たけはらし たけはらし ちか とくさんぶつ し た
今日は、竹原市や竹原市の近くでとれる特産物を知って、食べて、
げんき たけはら こ ねが きゅうしょく
元気な竹原っ子になってほしいという願いがこもった給食です。

たけっ子ピラフは、たけはら ぼくじょう しいく うし にく たけはら
たけっ子ピラフは、竹原の牧場で飼育された『牛の肉』と竹原の
とくさんぶつ せとないかい
特産物の『たけのこ』、そして瀬戸内海でとれる『たこ』や『ちりめ
ん』をつか りょうり
ん』を使った料理です。

たけのこで有名な竹原市小吹地区では、まいとし がつ
たけのこで有名な竹原市小吹地区では、毎年4月ごろにたけのこを
しゅうかく
収穫します。たくさんとれたたけのこは、に かわ みず
浸けて缶詰めにすると、ひつよう とき りょうり つか
必要な時にいろいろな料理に使うことがで
きます。

じ ぼ さんぶつ し あじ た
地場産物を知って味わって食べましょう！

