

竹原すくすくセンターから



令和6年1月30日(火)の献立について

たべものあれこれ

1月24日～1月30日 全国学校給食週間



### ひろしま産物DAY献立

黒糖パン・菜漬けスパゲティ

だいこんのレモンサラダ・牛乳

「広島菜漬け」は日本三大菜漬けのひとつです。

今日は、広島県の特産物の広島菜漬けとレモンを使った献立です。

広島菜は広島を代表する野菜で、広島市の川内地区でたくさん作られています。ほとんどが漬物にされ、駅などでおみやげとしても売られています。スパゲティの具材として入れています。

広島県はレモンの生産量が日本一です。暖かく雨が少ない瀬戸内の気候は、レモンの生産に合っていて、たくさん作られるようになりました。レモンは、ビタミンCが多くふくまれているので、かぜの予防や疲れをとってくれるはたらきがあります。サラダのドレッシングに入れています。さわやかなレモンの味を感じますね。

#### 今日の給食の材料について

竹原市内産

こまつな

広島県内産

牛乳・豚肉・広島菜漬け・しめじ・レモン果汁