



～学校給食では地域の産物を活用しています～

給食では地域の生産者の方々と連携して、地場産物の活用を進めています。
子どもたちに竹原市の旬の地場産物を知ってもらい、生産者の思いを伝え、
食べ物を大事にする心や生産にかかわる人々へ感謝する心を育んでいきたい
と思っています。



学校給食は、陰で多くの人たち
のおかげで成り立っています。

竹原食材マップ

米【東野・西野・仁賀・田万里・新庄町】 給食のお米は竹原産を使っています。11月ごろから新米になります。

れんこん【田万里町】
9月から4月まで竹原産を使っています。

じゃがいも【吉名町】
春と秋、年2回収穫されます。煮物やサラダなどいろいろな料理に使われています。

ぶどう【竹原町内】
8月から9月頃が旬です。給食では生で食べたり、キャンベルジュースをソースにしたりして使います。

ねぎ【竹原町】
ねぎは1年中栽培されていますが、寒くなるこれからは、どんどん甘みが増しておいしくなります。

牛肉【福田町】
肉じゃがやビーフカレー、ビビンバなどいろいろな料理に使います。

小松菜【高崎町】
ビニールハウスで栽培され、1年を通して給食で使っています。



給食
おいしいね！！

☆地産地消ってなに？

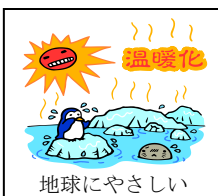
地産地消とは、住んでいる地域で生産された食べ物を住んでいる地域で消費することです。

☆なぜ地産地消がいいの？

1. 生産者の顔が見え、旬の時期に安心して新鮮な物が食べられます。(おいしい・栄養価が高い)
2. 地域の食材を使用すると、輸送によるガソリンなどのエネルギーが少なくすみ、環境にやさしくなります。
3. 地域の食材を選んで買っていると地域の生産者が元気になれます。



新鮮



地球にやさしい



生産者を元気にする

竹ちゃん給食		竹原れんこんの揚げ煮（4人分）
品名	分量	作り方
れんこん	100g	①れんこんは薄いいちょう切りにする。大豆は一晩水につける。
大豆	30g	
片栗粉	適量	②れんこんは素揚げにする。大豆は片栗粉をつけて油で揚げる。
揚げ油	適量	
かえりいりこ	30g	③かえりいりこは、から炒りする。揚げたれんこんと大豆を混ぜ、調味料を入れ、仕上げに白ごまをふる。
しょうゆ	大さじ2	
さとう	大さじ2	
みりん	大さじ2	
白ごま	小さじ2	 30回 おやつにもなる カミカミメニューです。