

たべものあれこれ



さんぶつ こんだて ひ
ひろしま産物DAY献立の日

ごはん ぎゅうにゅう くき にももの
牛乳 茎わかめの煮物

ひろしま な いた
広島菜とちりめん炒め みかん

きょう きゅうしよく つか さんぶつ
今日の給食に使われている『ひろしまの産物』

たけはらしな いざん こめ
竹原市内産：米・こまつな・れんこん

ひろしまけんないざん ぎゅうにゅう とりにく ひろしま な づ
広島県内産：牛乳・鶏肉・広島菜漬け・もやし・みかん

ひろしま な づ け
広島菜漬け



ひろしま な ひろしま だいひょう やさい ひろしまし かわうち ちく
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

つく つけもの えき
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

う ひろしま な づ きゅうしゅう たかなづけ しんしゅう のざわなづ
売られています。広島菜漬けは、九州の高菜漬け、信州の野沢菜漬

なら にほんさんだい な づ
けと並び日本三大菜漬けのひとつです。

きょう やさい いっしょ あぶら いた
今日は、ちりめんやたくさんの野菜と一緒に、ごま油で炒めてい

ます。