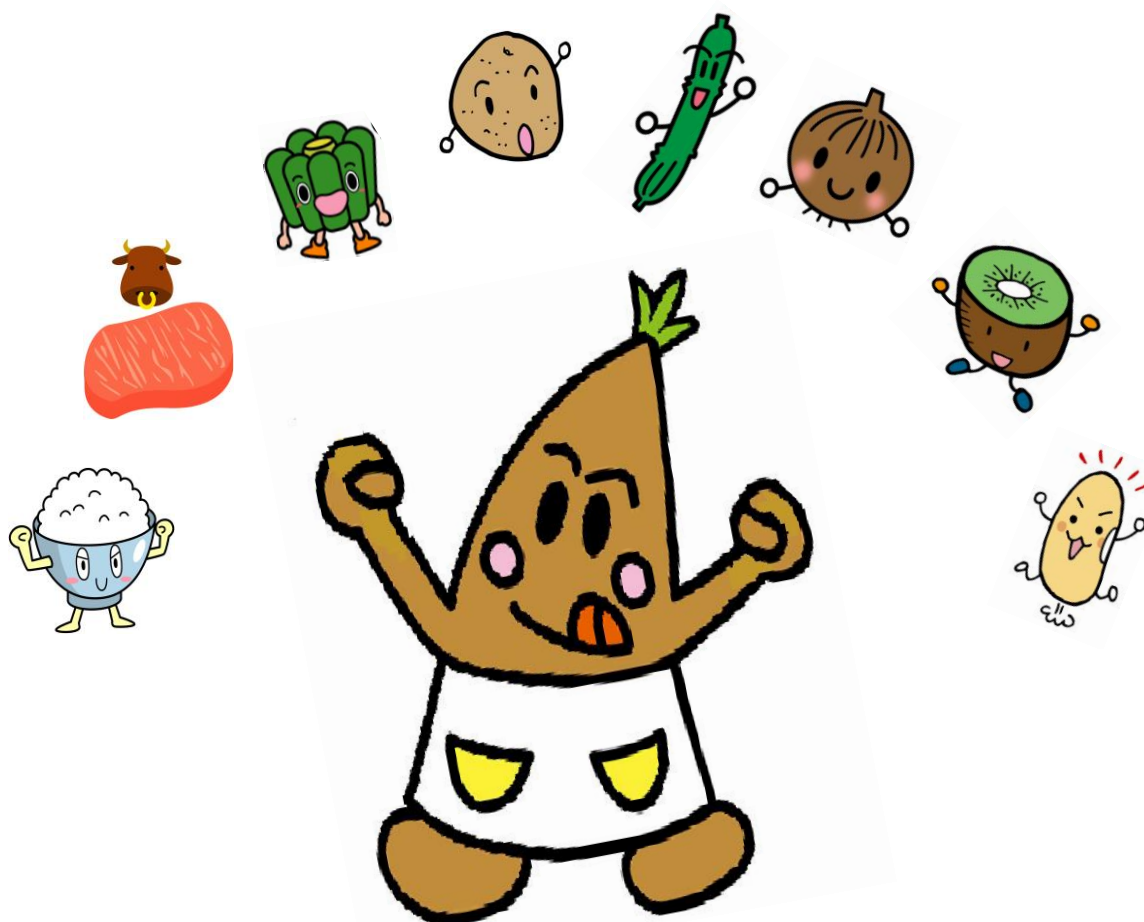


竹原市の食べ物大好き  
地場産物を使った料理集



平成24年3月  
竹原市教育委員会

# 1 はじめに

竹原市の子どもたちが、竹原市で作られた食品を使った料理を考えたり、昔から竹原で食べられてきた料理を聞いたり調べたりすることにより、自分たちの住む場所への愛着を持つことができ、また、自分で作ってみることにより、将来の実践力に繋げることを目指して、地場産物を使用した「竹ちゃん料理コンテスト」を実施しました。

401点もの多くの応募の中から、9品の料理が学校給食メニューとして出来上がりましたので、皆さんに紹介します。

また、子どもたちが「食べたい」「作りたい」という思いを込めて考えた料理の中から、家庭へ紹介したい料理を選びましたので、子どもたちと一緒に作ってみてください。

も く じ	
1	はじめに・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
2	地場産物を活用した食育推進・・・・・・・・・・・・・・・・ 2
3	竹ちゃん料理コンテスト料理(受賞料理)
	(主食の部 最優秀料理) 牛たこ丼・・・・・・・・・・・・・・・・ 3
	(主食の部 優秀料理) たおした牛のタコライス・・・・・・・・ 4
	(主食の部 優秀料理) 竹の子の3色そばろ・・・・・・・・ 5
	(主菜の部 最優秀料理) じゃがいもの味噌煮・・・・・・・・ 6
	(主菜の部 優秀料理) 峠下牛のねぎのソースいため・・・・・・・・ 7
	(主菜の部 優秀料理) たけのこのクリーム煮・・・・・・・・ 8
	(副菜の部 最優秀料理) 竹ちゃんサラダ・・・・・・・・ 9
	(副菜の部 優秀料理) じゃがいものマヨしょうゆ炒め・・・・・・・・ 10
	(副菜の部 優秀料理) 地だこのきゅうりなま酢・・・・・・・・ 11
4	竹ちゃん料理コンテスト(家庭へ紹介したい料理)
	【たけのこ】
	① たけのこのねぎみそ田楽・・・・・・・・・・・・・・・・ 12
	② 竹っ子肉だんごのあんかけ・・・・・・・・・・・・・・・・ 13
	③ 竹ちゃんバーガーセット・・・・・・・・・・・・・・・・ 14
	【じゃがいも】
	① トルティージャ(スペインオムレツ)・・・・・・・・ 15
	② ポテサラはるまき・・・・・・・・・・・・・・・・ 16
	③ ピザ風じゃがいも・・・・・・・・・・・・・・・・ 17
	④ イタリア風ポテタコ焼・・・・・・・・・・・・・・・・ 18
	⑤ じゃがいもチキンサンド・・・・・・・・・・・・・・・・ 19
	⑥ ポンデケージョ・・・・・・・・・・・・・・・・ 20
	【牛肉】
	① ポテトの肉包み・・・・・・・・・・・・・・・・ 21
	② 肉みそごぼう丼・・・・・・・・・・・・・・・・ 22
	【タコ】
	① たこたこドーナッツ・・・・・・・・・・・・・・・・ 23
	② カルパッチョな竹原冷麦・・・・・・・・・・・・・・・・ 24
	【ピーマン】
	① ピーマンピцца・・・・・・・・・・・・・・・・ 25
5	竹原市の食材マップ

## 竹原市食育検討委員

名前	所属
松原 知子	広島県栄養士会 会長
小島 美樹	広島県教育委員会 指導第三課 主査
片田 恒明	JA 三原竹原営農センター センター長代理
佐々本宏子	JA 大乘ふれあい市代表
中田 稔彦	サンファーム小梨代表
西原 陽子	竹原市食生活改善推進員会長
光本 剛	竹原市役所 産業振興課 農政水産係長
長谷 泉	竹原市役所 市民健康課 専任栄養士
木村みづほ	竹原市立大乘小学校 校長
橋本 祐子	竹原市立賀茂川中学校 校長
飛鷹 由紀	竹原市立大乘小学校 保護者代表
迫川 栄子	竹原市立賀茂川中学校 保護者代表
森岡 緑	竹原市立大乘小学校 教務主任
長木 照美	竹原市立大乘小学校 養護教諭
金子 厚子	竹原市立賀茂川中学校 養護教諭
久重 雅昭	竹原市教育委員会 教育振興課長兼竹原市学校給食センター所長
飯田 恵子	竹原市学校給食センター 主任栄養専門員
荒本 清美	竹原市学校給食センター 主任栄養専門員
高瀬 朋子	竹原市立吉名小学校 栄養教諭
大政 勇司	竹原市教育委員会 学校教育課 主査兼指導主事
谷本 靖子	竹原市教育委員会 教育振興課 専任栄養士

竹ちゃん料理コンテスト協力団体

竹原市食生活改善推進員

竹ちゃん料理コンテスト 家庭へ紹介したい料理審査

竹原市教育委員会事務局

# 竹原市食材マップ

**がぼちゃ**  
【小梨】  
むのうやくさいばい  
無農薬栽培です。  
とうじよう  
冬至用のかぼちゃも栽培されています。

**たけのこ**【小吹】  
4月が旬。竹原のたけのこは、やわらかくておいしいです。  
給食では水煮を使っています。

**キウイ**  
【小梨】  
12月に使います。

**牛肉**【福田】  
ビビンバや肉じゃが・ビーフストロガノフなどいろいろな料理に使います。

**みかん類**  
【大乘・忠海・吉名】  
いしじが出るのは12月。その他の柑橘類は1月から5月まで出回ります。

**あなご**  
**タコ**  
【瀬戸内海】

**ぶどう** 【竹原町内】  
8月から9月頃が旬です。キャンベルやブラックオリンピアなどの品種があります。ジュースでつくるソースは人気があります。

**じゃがいも**  
【吉名】  
6月と12月の年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。

**くろまめ**  
【東野・荘野】  
12月に使います。

**みそ**【田万里】  
竹原産の大豆を使った昔ながらのみそです。

**米**【東野・西野・仁賀  
田万里・新庄】  
給食のお米は竹原市内産。  
11月ごろから新米になります。

**たまご**  
【田万里町】

**新米**  
【新庄町】

**西野町**  
【西野町】

**仁賀町**  
【仁賀町】

**東野町**  
【東野町】

**小梨町**  
【小梨町】

**小梨町小吹**  
【小梨町小吹】

**福田町**  
【福田町】

**忠海町**  
【忠海町】

**吉名町**  
【吉名町】

**塩町**  
【塩町】