

毎月19日は食育の日！

実施日：平成24年7月19日

「食育の日」の地場産物紹介

◆安芸高田市給食センターでは、とくに食育の日は、身近な食材にこだわった献立です。子どもたちにも紹介することにより食に対する関心を高めていくことを目的としています。

①【鶏肉のから揚げ】

・鶏もも肉30g 3050切れ(高宮町)



②【きゅうりの酢の物】

・きゅうり 95kg(北広島町ほか)



③【きゅうりの酢の物】

・キャベツ 62kg(高宮町)



④【牛乳】(広島県産)

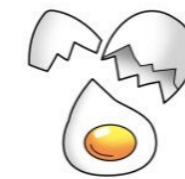
・広島県産の牛乳が届けられています。

⑤【かきたま汁】

・たまご(液卵)95kg (向原町)

給食センターでは、鶏卵を割って卵黄・卵白を溶き混ぜたものを殺菌し冷凍した「凍結液卵」を使っています。それは、使用量が多く、時間的にも衛生的にも鶏卵を割る作業はむずかしくまた卵の殻(から)の混入を防ぐ等の理由があるからです。

鶏舎(鶏が飼われている建物)・工場は、向原町にあり、地場産食材としてよく使っています。



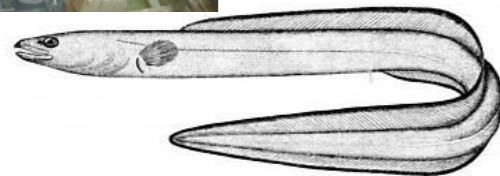
⑨瀬戸内の郷土料理【あなごめし】

・米(安芸高田市産「あきろまん」)



安芸高田アグリフーズ(株)に炊飯を委託しています。

〈あなご〉



⑦【かきたま汁】

・青ねぎ 22kg(安芸高田市産)



水耕栽培で作られた柔らかいねぎです。

青ねぎは、安芸高田市内6町で栽培されており、今日の青ねぎは美土里町で作られたものです。

一年間の使用量を安芸高田市産のみでまかなえる唯一の野菜です。



⑥【かきたま汁】

・玉ねぎ 83kg (甲田町)

⑧しょうゆ(濃口・淡口)(甲田町) いつも使っている「しょうゆ」も地元業者から入れてもらっています。

今日の主食は、給食初登場！瀬戸内の郷土料理「あなごめし」です。

あなごの旬は夏ですが、季節に関係なくとれるので、いろいろな料理に使われています。中でも宮島周辺のあなごを使って作る「あなごめし」は有名です。

給食では広島県産あなごを使うことはできませんでしたが、郷土料理「あなごめし」の味を味わってください。