

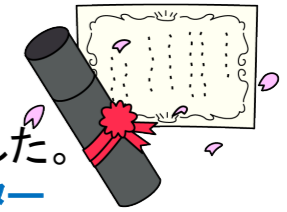
毎月19日は食育の日！

実施日：平成25年3月18日(月)

# 「食育の日」の食材紹介

◆今年度最後の食育の日は、小学校の卒業式と重なるため、18日にしました。

安芸高田市給食センター



【今日の給食献立】

- ・ごはん
- ・いわしハンバーグ
- ・菜漬けあえ
- ・かきたま汁



## みんなで味わおう、美土里小学校5年生が育てた「広島菜」

1月の給食週間(24日)にも使わせていただいた広島菜漬けは、「とてもおいしかった」という声がたくさんありました。この広島菜漬けは、美土里小学校5年生のみなさんが育てた広島菜を漬物に加工されたもので、中国新聞でも紹介されました。

大根の旬もそろそろ終わりに近づいたこの時期ですが、広島菜漬けといっしょに和え物にし、みんなで味わいたいと思います。美土里小学校5年生のみなさん、いただきます。



【調理のようす】

### 〈菜漬けあえ〉 4人分

広島菜漬け(1cm幅に切る)

80g

大根(せん切り)

160g

にんじん(せん切り)

20g

白いりごま

3g

※大根・にんじんを軽くゆでて、あえる。

中国新聞 平成25年2月1日付

「営農指導員の方に指導していただき、700個のポット(苗作りのための小さな鉢)に広島菜の種をまきました。畑に植え替えて水やりをするなど、みんなで大切に育てました。広島菜は、子供たちが驚くほどすくすくと大きく育ち、収穫もみんなでおこないました。」

(美土里小学校 飯田校長先生より)