

毎月19日は食育の日！

実施日：平成25年4月19日（金）

「食育の日」の地場産物紹介

◆今月の食育の日の給食は、安芸高田市内で生産・加工された食材を集めて献立をたてました。今日は地場産物たっぷりの給食です。

安芸高田市給食センター



【今日の給食献立】

- ・ 山菜ごはん
- ・ 牛乳
- ・ 鶏肉のから揚げ
- ・ ゆず香あえ
- ・ かきたま汁

米(あきろまん)

ゆず果汁

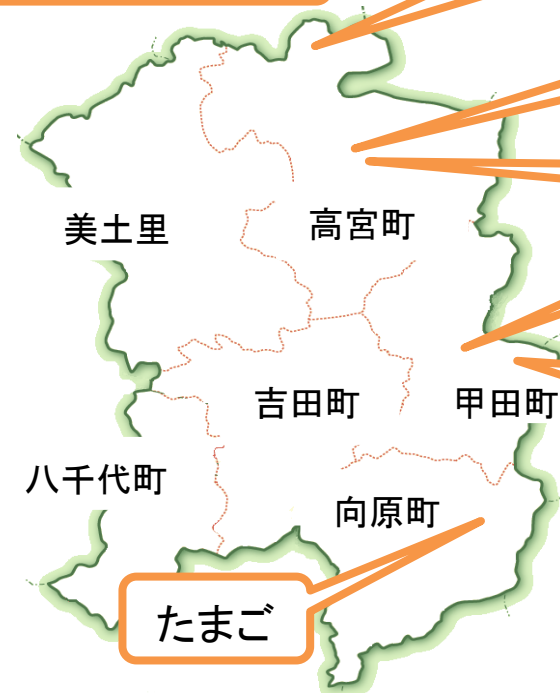
鶏もも肉

とうふ

青ねぎ

しょうゆ

たまご



知ろう! 食べよう! 地場産物!!

安芸高田市内では、さまざまな農作物が栽培され、加工されています。また、食肉に加工したり、卵を採るために、牛や鶏の飼育もおこなわれています。地域性を生かした調味料なども作られています。

今年度最初の「食育の日」は、その中で7つの食材を使用しました。豊かな地場産物に恵まれ、おいしい給食が食べられることに感謝しながらいただきます。

★鶏もも肉・・・高宮町で鶏(にわとり)を飼育し、肉の加工をされています。
(213kg)

★ゆず果汁・・・高宮町で柚子(ゆず)を栽培・加工されています。ゆずの旬は冬ですが、冷凍保存することで今の時期でもおいしくいただくことができます。



冷凍 ゆず果汁

★卵(たまご)・・・向原町で卵を採るために、鶏の飼育がおこなわれています。給食センターでは、冷凍した液卵を使っていますが、液卵への加工・殺菌も向原町の工場でおこなわれています。

【液卵とは、殻(から)を割って、卵黄と卵白を混ぜ合わせた状態のものです。】

★豆腐(とうふ)・・・給食センターでは、高宮町と吉田町で作られる豆腐(とうふ)を交互に使っていますが、今日は高宮町で作られた豆腐を使用しました。



ゆず香あえ

★青ねぎ・・・青ねぎは、年間を通して安芸高田市産が使える唯一の野菜です。安芸高田市各地で栽培されていますが、今日は甲田町で作られた青ねぎです。

★米(こめ)・・・ごはん(米)は毎日、安芸高田市産の「あきろまん」です。
(250kg)

★しょうゆ・・・給食センターで使っている2種類(濃口・淡口)のしょうゆは、甲田町で作られているしょうゆです。



鶏肉のから揚げ

