

まいつき にち しょくいく ひ
毎月19日は食育の日！

じっしび へいせい ねん がつ にち きん
実施日：平成25年10月18日(金)

「食育の日」の地場産物紹介

こんげつ しょくいく ひ ひろしまけん とくさんひん
★今月の食育の日は、広島県の特産品
をつか しょうかい
を使った「ひろしま給食」の取組に
ついて紹介します。

安芸高田市給食センター



きょう きゅうしょくこんだて
【今日の給食献立】

- ・ごはん
- ・ひろしまトンチキレモン
- ・旬野菜のみそ汁
- ・みかんゼリー

クイズ

ひろしまけん とくさんひん せいさんりょう にほんいち
Q.広島県の特産品のうち、生産量が日本一
のものは次のうちどれでしょう？

- ぶたにく とりにく
①豚肉 ②鶏肉 ③レモン

がつ にち しょくいく ひ
10月19日は「ひろしま食育の日」です。

その日を含む一週間を「ひろしま食育ウィーク」
として、今年度は“広島県の特産品を使った「ひろ
しま給食」を味わおう”という取組をしています。
広島県の特産品を知り、身近な食べ物の大切さ
などを考えるきっかけになるといいですね。



※『ひろしまトンチキレモン』を含めた
5品の「ひろしま給食」メニューと
レシピを紹介したプリントを配っています。
ぜひおうちで作ってみてください。

ひろしまの特産品がいっぱい ひろしま給食



とういつしゅさい
統一主菜メニュー

『ひろしまトンチキレモン』

ひろしまけん しょくざい
【広島県の食材】

- ☆豚肉 ☆お好みソース
- ☆レモン果汁 ☆オイスターソース
- ☆米粉



あきたかたし しょくざい
【安芸高田市の食材】

- ☆鶏肉 ☆たまねぎ
- ☆青ねぎ



★ひろしまトンチキ
レモンの食材には
とくさんひん
特産品がいっぱい！



まいにち きゅうしょく ひろしまけん いろいろ しょくざい つか
～毎日の給食でも、広島県の色んな食材を使っているよ～

おしらせ

「ひろしま教育の日」フォーラム会場で、給食センターの
紹介をします。ぜひ見に来てください♪

【日時】10月27日(日) 10:00～

【場所】安芸高田市民文化センター
(クリスタルアージュ)

※400食限定で、安芸高田オリジナル
『ひろしまトンチキレモン入り弁当』も
販売されます。



こたえ A. ③

ひろしまけん にほんいち せいさんりょう
広島県のレモンは、日本一の生産量を
ほこ につく
誇っています。日本で作られるレモンの
うち、半分以上は広島県で作られている
そうです！

