

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26年1月17日(金)

「食育の日」の地場産物紹介

こんげつ しょくいく ひ きゅうしょく しょう
◆今月の食育の日は、給食で使用している
ひろしまけんさん しょくざい しょうかい
広島県産の食材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
- ・牛乳
- ・すき焼き風煮
- ・大根のかりぽり和え
- ・みかん

ひろしまけん
広島県



どうして地場産物を使うの？

自分たちが住んでいる地域でとれる食べ物を「地場産物」といいます。
地域の食材を選んで食べると

「新鮮でおいしい」
「生産者の顔が見えるので、食べ物に親しみを感じ、感謝の気持ちが育つ」
「地域の自然や食文化の歴史を知ることができる」
「食べ物を運ぶ距離が短くなってガソリンなどを使う量が少なくなり、環境に優しい」
などの良い点がたくさんあります。

給食センターでは、安芸高田市産の食材を中心に、
広島県産・国産の食材を選んで使っています。



きょう じ ば さんぶつ
【今日の地場産物】

あきたかたしさん こめ はくさい しろ
安芸高田市産:米・白菜・白ねぎ・こんにやく・しょうゆ
ひろしまけんさん きゅうにゅう きゅうにく
広島県産:牛乳・牛肉・みかん

クイズ

Q.みかんは広島県沿岸部で栽培が盛んです。さて、みかんの花は何色でしょう？

- ①白色 ②黄色 ③赤色

こたえ A. ①白色

ねんかん とお つか ひろしまけんさん しょくざい
年間を通して使っている広島県産の食材

☆牛乳・もち米・米粉めん・牛肉・豚肉・大豆・ちりめんじゃこ・レモン果汁

季節・旬の時期に使っている広島県産の食材

☆カキ・酒かす・パセリ・たけのこ・甘夏かん・みかん・大根など

