

もぐもぐ通信



食育だよりNo.9
令和6年1月
板城小学校

1月24日～30日は全国学校給食週間です。学校給食は、栄養のバランスのとれた食事でもたちの成長を支えるとともに、健康で充実した生活を送るための自己管理能力を育てる「生きた教材」としての役割があります。この機会に、学校給食について考えてみましょう。

「ひろしま給食」推進プロジェクト

「ひろしま給食」で考えよう！～地元食材と食文化の魅力再発見～



「ひろしま給食」推進プロジェクトは、広島県産の食材を使ったメニューを学校給食で食べたり、家庭や地域でレシピを活用したりすることで、食育を推進していく取組です。

今年度のテーマは「地元食材」と「食文化」です。広島県産の指定食材（青ねぎ、大豆、ほうれん草、レモン、牛乳）を使ったメニューを募集し、下の5作品が「ひろしま給食」に選ばれました。

このうち、東広島市の給食では「**栄養たっぷりまめな丼**」が出ます。組み合わせるおかずにも、広島県産の食材がたくさん使われています。広島県や東広島市でとれる食材を知り、地元の魅力を再発見してみましょう。また、配付チラシにレシピを載せているので、ぜひご家庭でも作ってみましょう。



今年度の「ひろしま給食」メニュー

- 「ひろしま給食」100万食統一メニュー
 - ・HIROSHIMA 特製モリモリ焼き
- 「ひろしま給食」100万食メニュー
 - ・栄養たっぷりまめな丼
 - ・パワー抜群じゃ！元気いっぱいスパゲティ
 - ・食べてみんな！ねぎと大豆のスパイススープ！
 - ・さっぱりレモン牛乳プリン

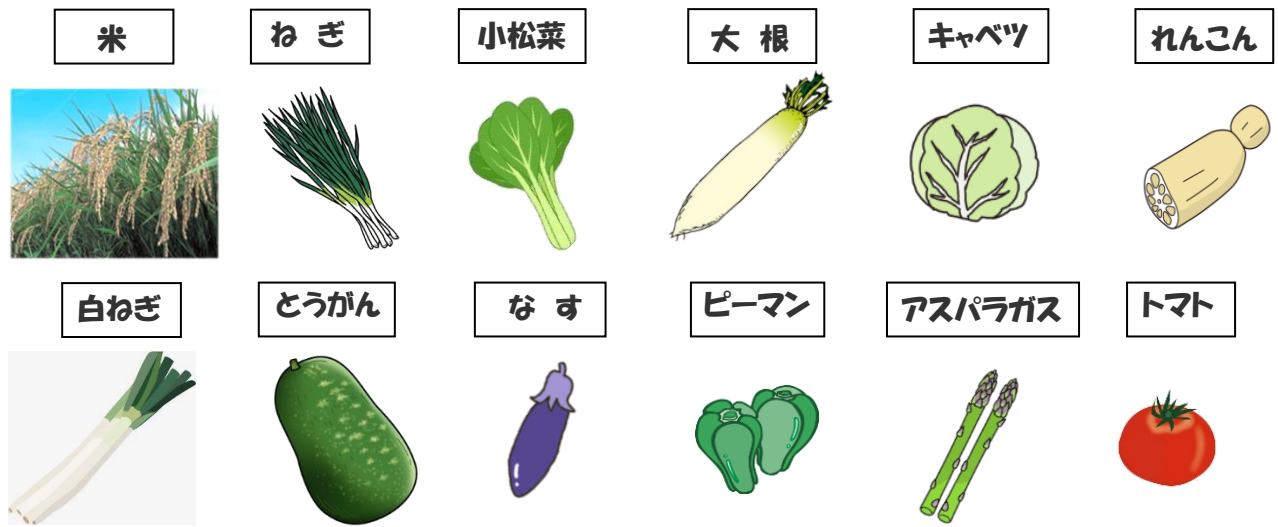
地元の食材が
たくさん使われて
いるね。



詳しくはこちらへ
広島県教育委員会ホームページ

【給食に出る東広島の食材】

給食では、東広島でとれる食材を積極的に取り入れています。どんな食材があるか知っていますか。わたしたちが地元のものを食べることで、地域が元気になります。



お知らせ

給食にホタテが無償提供されます！

このたび、水産物の輸出減少により深刻な影響を受けている北海道産のホタテを、学校給食に無償で提供していただけることになりました。全国の小中学生約10万人に食べてもらうそうです。

給食に出るのは、ホタテの貝柱の部分です。「北海道産ホタテのクリームシチュー」として出ます。ぜひ、楽しみにしてください！

また、提供団体から、ホタテのひみつについての動画を紹介していただいています。こちらもぜひご覧ください。 [こちらからどうぞ](#)



これでキミもホタテ博士！



給食では貝柱を食べるよ。オレンジ色の貝柱はとても貴重！当たった人はラッキーです。

【知っていますか？広島県の郷土料理】

～郷土料理の由来や特徴を紹介します～

びしゅなべ 美酒鍋

酒蔵の杜氏や蔵人たちの労をねぎらうために作られました。西条のお酒のうま味が感じられる料理です。



かすしる 粕汁

酒の製造工程で、もろみを絞った後に残るのが「酒粕」です。栄養素が豊富に含まれ、免疫力アップに効果があります。



酒どころ東広島ならではの料理だね。お酒や酒粕のうま味がしっかり味わえるよ。

