

令和4年11月9日

今回は三原の郷土料理やっさたこめし！  
「うまいぞ!!みはら」第3弾  
オール三原食材の給食を提供

子どもたちに地元食材を味わってもらい、地域の食文化や旬の野菜の理解や関心を深め、生産者への感謝の気持ちを育む食育の推進を目的として、全市立小中学校ですべての食材に市内産を使用した給食を提供します。

## 【ポイント】

- 今年のメインは三原の郷土料理の「やっさたこめし」。
- 令和2年度から毎年実施。今年で3度目。
- 市長が南小学校で児童と一緒に試食。



## 1 事業概要

- ・この事業は、6次産業化の支援と地産地消の拡大に取り組んでいる三原市6次産業化推進協議会の協力により食材提供を受けて実施。
- ・令和2年度に初めて実施し今回で3度目。今後も年1回実施する予定。

## 2 日程

- 11月17日(木) 西部共同調理場受配校 (小学校6校, 中学校1校) 約1,250食  
11月18日(金) 東部共同調理場受配校 (小学校11校, 中学校7校),  
北部共同調理場受配校 (小学校2校, 中学校2校), 鷺浦小学校 約5,450食

## 3 献立及び使用食材

	献立名	主な食材の産地
主食	やっさたこめし	米(市内全域), たこ(三原沖), れんこん(大和町), にんじん(本郷町)
主菜	神明鶏のわけぎソースかけ	鶏肉(久井町), 米粉(大和町), わけぎ(木原町・鷺浦町)
副菜	三原たっぷり野菜汁	里芋(小泉町), 大根・にんじん(本郷町), 白菜・白ねぎ(大和町)

## 4 市長の試食

日時 11月18日(金) 12時25分頃～  
場所 南小学校(三原市円一町二丁目7番2号)

## 5 報道関係者への連絡事項

学校への取材は、新型コロナウイルス感染症対策を徹底するため、事前に学校給食課へご連絡ください。