

4月給食たより

三原市北部共同調理場

入学、進級おめでとうございます。希望いっぱいの新年度がスタートしました。今年も北部共同調理場から温かく・おいしく・楽しい給食を届けます。

心をこめて作ります♪



《三原市北部共同調理場》

受配校（4校）

久井小学校 大和小学校
久井中学校 大和中学校

食数 約540食

調理員 8人

◇栄養バランスのよい給食◇

給食は、成長に必要な栄養素がしっかりとれるように考えられています。

◇楽しみな給食◇

「給食楽しみだな!」と思ってもらえるように、セレクト給食やアンコール給食があります。



◇郷土料理・行事食の伝承◇

知ってほしい、伝えていきたい広島県の郷土料理や四季折々の行事食を取り入れていきます。

◇新鮮でおいしい食材の活用◇

旬の野菜や水産物など、なるべく地元でとれた新鮮な食材を使っています。

給食レシピ紹介

～とり天～



【材料】（4人分）	
とりムネ肉	240g
おろししょうが	2g
おろしにんにく	2g
塩	少々
うすくちしょうゆ	小さじ2
酒	小さじ2
小麦粉	大さじ3
でんぷん	大さじ1
水	大さじ3
揚げ油	適量

【作り方】

- ①とりムネ肉を一口大に切り、Aにつけて下味をつけておく。
- ②小麦粉とでんぷんを混ぜ合わせ水を入れて衣を作り、①につけて揚げる。

《どんな料理?》

中華料理をてんぷら風にアレンジして考えられた料理で、本場では、とり肉に衣をつけて揚げ、からし酢じょうゆで食べます。とり肉が高価だった時代に、家庭ではたっぷりつけた衣でかさ増しをして、作られていました。昭和30年ぐらいからよく食べられるようになりました。

《大分県の特徴は?》

大分県は日本一温泉のある場所です。また、とり肉をよく食べる県で、とり肉の消費量が日本一になったこともあります。

干しいたげやかぼすもたくさん作られています。

【クイズ】

大分県は、①～③のうち、どこでしょう?
(クイズの答えは右下)

