

給食だより 2月



三原市食育キャラクター「そだっち」

世界の料理に挑戦！！ ～地元食材の魅力再発見～

(ひろしま給食推進プロジェクト 令和7年度 キャッチコピー)

今年も『ひろしま給食推進プロジェクト』がやってきました！今年は世界の料理をテーマに、広島ならではの給食メニューを公募し、その中からひろしま給食100万食統一メニューに選ばれた「広島菜とタコのカレーピラフ」を2月に提供する予定です。これは、三原市内の児童が考案したメニューです。

ぜひご家庭でも作ってみてください。(右ページにインタビューとレシピを掲載しています。)

ひろしま給食メニュー

詳細は「ひろしま給食」で検索すると、ご覧いただけます。

ひろしま給食

検索



広島菜漬入り
シャキッとガパオライス



広島とベトナムを旅するサンド！
広島レモンミで世界へGO！



広島まねっこ
バカリャウ



広島ほうれん
ミソ・ミルクシチュー



米粉で作るレモン
バームクーヘン



れもんピザ

ひろしま給食統一メニューに選ばれた方にインタビュー！

質問① 自分の考えた献立が給食に出ることについて、どんなお気持ちですか？

質問② 献立のエピソードやアピールポイントを教えてください！

質問③ 食べてくださるみなさんに一言どうぞ！

広島菜とタコのカレーピラフ



三原市立三原小学校
5年 小森谷 紗知 さん

① ひろしま給食に選ばれたと知った時は、とてもおどろきました。工夫してレシピを考えたので、おいしく食べてもらえるとうれしいです。

② カレー味で食べやすく、香りよくしました。地元食材をたくさん使ったピラフです。

③ 世界の料理や地元食材に興味をもってもらえるとうれしいです。おうちでも作ってみてください。

Let's cook!

【材料：4人分】

ご飯	お茶碗4杯分
タコ	40g
玉ねぎ	140g
広島菜漬	40g
卵	1個
油	適量
★カレー粉	少々
★塩	少々
★こしょう	少々
★レモン汁	小さじ1/2

【作り方】

1. 玉ねぎと広島菜はみじん切りにする。タコは食べやすい大きさに切る。
2. フライパンに油を入れて熱し、タコ、玉ねぎ、広島菜漬を炒める。
3. 火が通ったら、溶いた卵を加えて炒め、★を入れて味付けをする。
4. ごはんと3を混ぜ合わせる。

※分量・作り方は給食用にアレンジしています。