

セレクト今日までです！

令和7年度

もぐもぐニューズ

12月5日の給食

・あなごめし

・ちくわのお好み焼き風

ひろしま こじる
・広島っ子汁

・牛乳



しゃもじ・・・あなごめし



トング・・・ちくわ



おたま、深いおたま・・・汁



☆広島県の郷土料理について

今日は、広島県^{しゅっしん}出身の富川先生に聞いて、広島県の給食で実際に出されているあなごめしと広島っ子汁にしてみました！あなごめしは、広島県の郷土料理^{きょうど}の1つです。広島っ子汁は、広島県の名産物^{めいさんぶつ}であるちりめんが入っています。統一感^{とういつかん}を出すために、主菜^{しゅさい}はちくわをお好み焼き風味^{ふうみ}にしました。おいしいけえ、あじわって食べんさい！

裏面も
見てね

栄養士：若狭

広島県は中国地方（山陽地方）に位置して
いて、南側は瀬戸内海に面しています。

県庁所在地は広島市です。

沿岸部は瀬戸内式気候で、比較的温暖で晴
れが多いのが特徴です。一方、山間部で
は降水量が多く、冬季は寒冷で積雪が多
い傾向にあります。



牡蠣やレモンも広島県の特
産品です！

牡蠣は全国シェアの半分以上
を占めます。レモンは全
国一の収穫量をほこりま
す！

