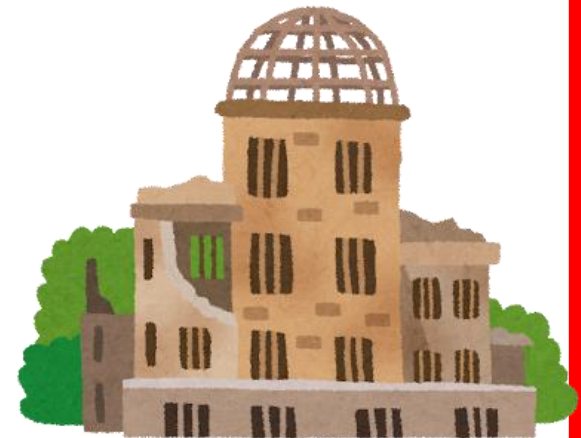


<今日のテーマ>

地域の食材に
ついて知ろう！

～ 広島県 ～



**今日から広島県で
「G7広島サミット」が始まります。**

**7つの国の首脳が
世界の様々な課題について、
意見交換をする予定です。
今日はその舞台となる
広島県の食材について紹介します。**



広島県の位置

中国地方の中央に位置。
北部は中国山地、
南部は瀬戸内海に
面しています。
農業と漁業ともに
さかんな県です。



今日の給食
広島県の料理

こいわし衣揚げ

広島県で最も多くとれる魚
「かたくちいわし」。
広島県では「こいわし」と
呼ばれ、
親しまれています。



上あご

下あご



かたくちいわし

旬になるとスーパーや
魚屋にたくさん並び、
学校給食でも定番の味
だそう！

広島県大竹市の学校給食➡



今日の給食
広島県の料理

広島菜



広島県の伝統野菜。

せんい

繊維が少なくて
やわらかく、
ややピリッとした
風味が特徴です。



日本三大漬菜

高菜漬け（九州）

野沢菜漬け（長野県）

広島菜漬け（広島県）

広島菜のほとんどは
漬物に加工されます。

地域の野菜として

つくな

日本三大漬菜の
一つです。

今日の給食では、広島菜漬けを
こまかくきざんでチャーハンにしました！



ごま油の香りと
よく合いますよ！



この機会に
広島県の食材を
ぜひ味わってくださいね！



< 参考資料・画像引用 >

・「うちの郷土料理」(農林水産省)

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/area_stories/hiroshima.html

・「給食に登場する郷土料理」(大竹市)

<http://www.city.otake.hiroshima.jp/soshiki/kyoikuiinkai/somugakuji/gyomu/kyusyoku/1616992587130.html>

・「地産地消ひろしまそだち」(公益財団法人 広島市農林水産振興センター)

<http://www.haff.city.hiroshima.jp/hiro-sodati/www/products/hiroshimana.html>