



# 学校給食だより

平成29年度

10月号

<江田島学校給食共同調理場>



10月になり、過ごしやすい気候になってきました。  
スポーツの秋、芸術の秋、読書の秋…と、秋の代名詞はたくさんあります。  
さまざまなことにじっくりと取り組みやすい季節です。  
みなさんの秋はどんな秋ですか？



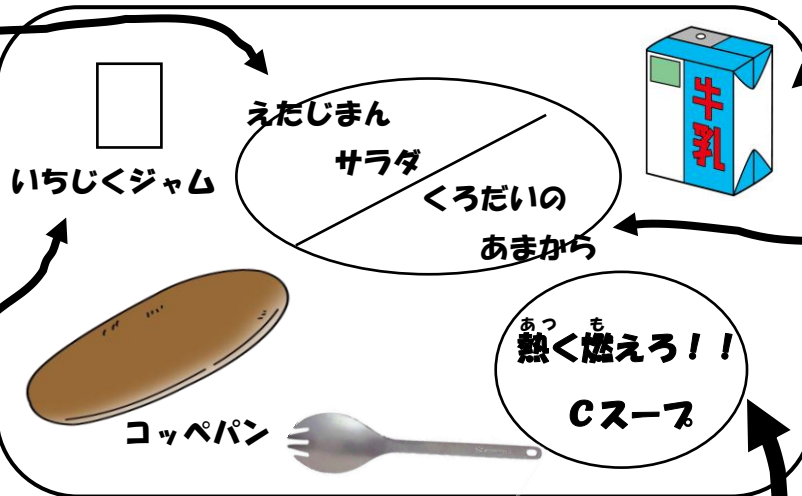
## ひろしま給食100万食プロジェクトが実施されます。

平成25年度からはじまった「ひろしま給食100万食プロジェクト」も今年で5年目となりました。このプロジェクトは  
広島ならではの給食メニューの開発や県内一斉実施などをおして、学校・家庭・地域が一体となった食育を推進することで、  
栄養バランスのとれた食事をするなど望ましい食生活を実践する力を育成することを目的としています。

### えだしましがっこうきゅうしょくどういつ 江田島市学校給食統一メニュー 10/20 (金)

江田島市内産の  
マーマレードジャム  
とオリーブ油をドレッシングに使用します。

広島県内産です。  
いちじくは、江田島市でも作られています。



広島県内産です。

江田島の海でもとれる、くろだい（広島県内産）を揚げて、甘辛のたれで味付けします。

広島県の学校で  
食べる給食の数  
20万食

家で作って  
みんなで食べる数  
80万食

100万食

広島県内統一メニュー（最優秀レシピ賞）です。  
広島県内の全部の給食実施校で食べられます。

トマト味の赤いスープで、名前に「し、C」のつく食材を使っています。どれか探しながら楽しんで食べてください。

「あつも熱く燃えろ!! Cスープ」のレシピです。  
おうちでも作ってみてください。

材料（4人分）			
ベーコン（短冊切り）	40g	キャベツ（1cm角）	2枚
しらす干し	4g	生しいたけ（せんぎり）	1枚
玉ねぎ（スライス）	3/4個	トマトジュース	60cc
じゃがいも（1cm角）	1/2個	ケチャップ	小さじ4
		コンソメ	4g
		水	420cc
		塩・こしょう	少々
		いため油	小さじ1/2

**作り方**

- ① 材料を切る。
- ② 鍋に油を入れて熱し、ベーコン、しらす干しを炒め、塩・こしょうをふる。
- ③ 玉ねぎを入れて炒め、水を加えて煮る。
- ④ じゃがいもを入れる。
- ⑤ 生しいたけ、キャベツを入れる。
- ⑥ じゃがいもが八分通り煮えたら、トマトジュース、ケチャップ、コンソメを加えて煮る。