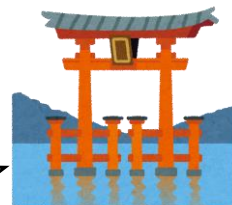


10月の小学校の献立より・・・

☆平成28年10月19日(水)の給食紹介☆



小学校 エネルギー:641kcal たんぱく質:26.0g 脂質:19.9g 塩分:2.7g

★主食&副菜：もぶりご飯
(ご飯+もぶりご飯の具)

☆主菜：さばのごま風味焼き

★汁物：もみじのすまし汁

☆デザート：みかん

★飲み物：牛乳

全国おいしいもの巡り～広島県～

毎月19日の「食育(19)の日」に実施している「全国おいしいもの巡り」。10月は第6弾として、「広島県」の特集です。

～広島県のおいしいもの紹介～

★もぶりご飯

もぶりご飯の「もぶる」は広島弁で、「混ぜる」の意味です。給食では、混ぜご飯で提供することができないので、具とご飯を別々に配りました。自分のお茶碗の中でもぶって、つまり混ぜて、もぶりご飯を作ってもらいました。具は、全部で9種類でした。いろいろな具が入った、とてもおいしいもぶりご飯ができました。

広島県食べ物クイズ

広島県で有名なおまんじゅうと言え
ば、次のうちどれでしょう？

① いちょうまんじゅう

② もみじまんじゅう

③ どんぐりまんじゅう



広島県

もぶりご飯の具



答え：②もみじまんじゅう

日本三景の一つ、厳島(安芸の宮島)の名物です。小麦粉・卵・砂糖・はちみつを原料とするカステラの生地であんこを包み、もみじの葉をかたどった型に入れて焼いたまんじゅうです。現在では、あんこだけでなく、チョコ、チーズ、クリームなど、いろいろな種類のもみじまんじゅうが売られています。

