



令和 7 年 10 月
吉舎学校給食共同調理場

★地元産食材や特産品を使用した給食★

給食では地元でとれた食べ物を地元で食べる「地産地消」を大切にしています。2 学期の給食にも地元でとれたたくさんの食材を使用していますよ！

- ・牛乳
- ・もずく丼
- ・スパイシーポテトサラダ
- ・ピオーネ



9 月 18 日（木）の給食には、三次市糸井町「ぶどうばたけ 344」で収穫されたピオーネを使用しました。調理場ではピオーネのような果物も丁寧に洗っています。ピオーネは粒が大きくて皮がやわらかいので、強くこするとつぶれてしまいます。そのため、たくさんの手間と気づかいをしながらみんなが安全に食べることができるよう調理しています。



三次ブランド認定品！

山の芋コロッケ



吉舎町特産の山の芋をふんだんに使用した山の芋コロッケは子供たちにとっても人気です。もちりした食感が特徴で他では味わえない一品です。山の芋にはたんぱく質やビタミン B1，食物繊維が豊富に含まれています。昔から「山のうなぎ」ともよばれ、元気になる食べ物として親しまれています。

行事食！

2 学期も多くの行事食があります。10 月 6 日（月）はお月見献立として、うさぎバーグやお月見団子汁、お月見ゼリーなどを提供しました。かわいらしいうさぎの形をしたハンバーグは「食べるのがもったいない！」という声がありました♪



郷土料理！



広島県や全国各地の郷土料理を毎月入れるように献立を立てています。この写真は山梨県の郷土料理「ほうとう汁」です。野菜のうまみとみそのコクが一体となった温かい料理です。太くて平たい麺なので食べ応えがありますよ！給食で出すときはやわらかく煮た麺になっていて食べやすいです。