

きょうのこんだて

5がつ13にち

あなごめし
すましじる
なすとピーまんのみそいため
おひたし



郷土料理
穴子飯
(広島県)

きょうのポイント

穴子飯

宮島町や広島市ではあなごがよく取れ、古くから食されてきました。江戸時代からメバルやキスと同様に食べられてきたと記述が残っています。この地域の穴子は脂がのり、風味、やわらかさに優れており、「瀬戸のあなご」と称されています。給食では、ごはんの上にあなごをのせて、最後に海苔を袋のままもみのりにしてかけて食べてみてくださいね。

ゆっくり
よくかんで
たべよう



5がつ13にち きょうのたべもの



こんぶ



ぶたにく



あなご



のり



あぶら



ごはん



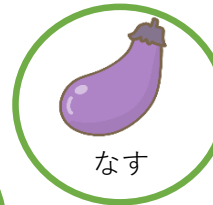
さとう



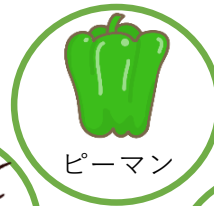
ふ



こまつな



なす



ピーマン



しょうが



しめじ



あおねぎ



はくさい



だいこん



にんじん

