

きゅうしょくしつからのおしらせ

れいわ ねん  
令和5年

5月10日(水)

# きょうのもりつけ



きゅうにゅう  
牛乳



ちしゃもみ

もぶり飯

呉の肉じゃが

ち  
よ  
っ  
と  
メ  
モ

きょう ひろしまけん きょうどりょうり  
今日は“**広島県の郷土料理**”です。“もぶり飯”の“もぶ  
る”は“混ぜる”という意味の広島弁で、混ぜごはんのこ  
とです。その土地でとれる魚介類や季節の野菜が具に使わ  
れます。“肉じゃが”は広島県の呉市が発祥の地とも言わ  
れています。呉市の肉じゃがには、にんじんや青みの野菜が  
はい入っていないのが特徴なので、そのように作ってしまし  
た。“ちしゃもみ”のちしゃは、レタスのことで、塩などで  
もんでから酢みそで和えた夏の郷土料理です。給食では  
ゆでてから酢みそで和えました。あまり食べたことがない  
りょうり おも 料理だと思いますが、ぜひ、味わってみてください。