

12月の地場産物

つぎ
次のヒントから、12月の給食に登場する広島県の
じばさんぶつ
地場産物を見つけてみてね。

- ① ひろしまけんおおたけし あたたしま そだ
広島県大竹市の「阿多田島」というところで育てられています。
あたたしま みやしま みなみがわ いち しま
阿多田島は、宮島の南側に位置する島です。



- ② にほん ぶる
日本では古くから、お祝い事の時に、おめでたい食材として
ちょうほう すもう ゆうしょう とき しょくざい
重宝されてきました。お相撲さんが優勝した時は、この食材
も きねんさつえい
を持って記念撮影することもあります。



- ③ こた しょくざい いがい ひろしまけん
答えの食材以外にも、広島県
ゆいいつ せいさん ほこ しょくざい そだ
唯一の生産を誇る食材を育て
られています。写真は、その
しょくざい とき あっかん
食材にえさをやる時の、圧巻の
みず ようす
水しぶきの様子です。



もうわかったかな？ 答えはめくってみてね！

こた 答え： ま だい 真 鯛

「あたたかい島」から名前がついた『阿多田島』は、名前の通り温暖な気候の島です。漁業が盛んで、養殖真鯛も広島県内産の9割以上が阿多田島で生産されています。

真鯛といえば、白身魚の王様！！

養殖することによって、一年中

安定した品質の魚になります。

給食では「広島真鯛の香り焼き」、

「広島真鯛のフライ」として登場です。



阿多田島は、航空写真で見ると、金魚の形をしているんだよ。



また、阿多田島は、県内唯一の養殖ブリ（ハマチ）の産地でもあります。給食でも1月に、脂の乗った「阿多田ブリ」を照り焼きにして出します。

鮮度抜群の地元の魚は栄養も満点！広島県の海の幸の魅力を存分に味わってください。

ブリは、成長するにしたがって呼び名が変わる「出世魚」です！

