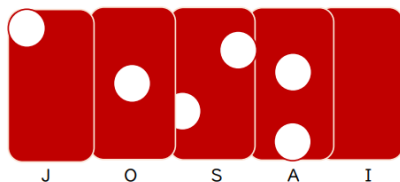


学校坂道

～ 校長だより ～



「元気」と「笑顔」

2025年(令和7年)12月9日

特色ある給食献立



くわいとねぶとのからあげ



福山のくわいは全国一の生産量を誇っています。もともとは沼地に自生していたものを明治ごろに福山城の堀に植えたのが栽培の始まりといわれています。

くわいは、実から芽が伸びるその形から、「食べると芽が出る」目(芽)出たい縁起物として、正月料理や祝いの席で親しまれています。ほっこりとした食感で、食べるとほろ苦さのなかに甘味が残るのが特徴で、タンパク質やビタミンEを多く含みます。

近年では、正月料理だけでなく、素揚げや薄くスライスしたものを揚げたくわいのチップスとしても楽しまれています。福山市の特産である食材を使ったおつまみである「福つまみ」にも選ばれています。

また、福山くわい出荷組合が出荷するくわいはふくやまブランド農産物として認定されています。

The time is always right to do what is right.
～ 正しいことをするのに、時を選ぶ必要はない ～

福つまみ

「福つまみ」とは、福山特産の食材、「ちいちいいか、ねぶと、くわい、ガス天、鯛ちくわ」を使った7種類のおつまみの総称。

この名称は、「福山のおつまみである」こと、そして「福が来る、幸せな気持ちになれる」というイメージから決められました。

7種類のメニューは、「ちいちいいかの天ぷら」「ちいちいいかの酢味噌」「ねぶとのから揚げ」「ねぶとの南蛮漬け」「くわいの素揚げ」「ガス天」「鯛ちくわ」です。

手のひらサイズの食材が、煮たり揚げたり、パッと調理すると、ハマるおつまみに大変身。



〔ねぶとのから揚げ〕



〔くわいの素揚げ〕

福山市 HP <https://www.city.fukuyama.hiroshima.jp/site/miryoku2023/287806.html>

農林水産省 HP https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/area/hiroshima.html