

自然派
給食[®]

CENTRAL FOODS



献立だより



うずみごはん

郷土料理・鯉うずみ

広島県福山市の郷土料理
「うずみ」をアレンジし、
県内産野菜、大根・
小松菜・青ネギを
使用して作ります。



うずみとは

「うずみ」の由来は諸説ありますが、江戸時代の儉約政治により、ぜいたくが禁止されたことから、具をご飯の下に埋（うず）めて食べたことが始まりといわれる福山の郷土料理。そのため見た目は何の変哲もないご飯のよう。福山市以外でも島根の石見地方の「うずめ飯」や岡山の「備前ばら寿司」があるなど、「埋める（うずめる）」食文化は現在まで伝承されています。

地産地消・彩りサラダ

県内産の野菜をふんだんに使用し料理に使用する機会の
少ない梨も加え、彩りもきれいなサラダに仕上げます。



食のちからを。

CENTRAL FOODS G&S



「食のちから」でSDGs

子どもの笑顔のため、地域社会の発展のため、
そして、地球のため、食のちからでSDGs。