

# ランチタイム No.28

令和3年10月27日

下松市立中学校給食センター



## 知っちょる？山口県の郷土料理

郷土料理とは、人々の間で受け継がれ、地域に定着した料理のことです。山や海に囲まれている山口県は、自然が豊かで多くの食材に恵まれています。そのため、それらの食材を生かした郷土料理が数多く受け継がれてきています。山口県の郷土料理を知り、作って食べたりすることによって、山口県の歴史や文化に触れることができます。

### ～けんちょう～

大根など旬の野菜と豆腐を炒めたものです。大鍋でたくさん作って作り置きをし、温めなおすごとに味がなじんでおいしくなります。



### ～つしま～

豆腐に野菜を加えた酢の物です。生ものは使わず、すべて火を通すのが特徴です。昔は精進料理として、法事などで作られていました。



### ～おおひら～ ～大平～

れんこんや里もなどの新鮮な季節の野菜や、高野豆腐、鶏肉などのたくさんの具材が入った汁気の多い煮物です。



### ～いとこ煮～

甘く煮た小豆と白玉団子が入った料理です。山口県内の各地で作られていますが、地域によって具材が変わります。



## 給食リクエストメニュー結果発表

### 主食

- ① あげパン
- ② 白ごはん
- ③ 黒糖パン
- ④ わかめごはん
- ⑤ コッペパン
- ⑥ アップルパン
- ⑦ 麦ごはん
- ⑧ カレーライス
- ⑨ キャロットパン
- ⑩ メロンパン



### おかず

- ① スタミナ納豆
- ② たこたこれんこん
- ③ からあげ
- ④ カレー
- ⑤ ハンバーグ
- ⑥ さばのみそ煮
- ⑦ オムレツ
- ⑧ グラタン
- ⑨ 豚キムチ
- ⑩ ぎょうざ



### デザート

- ① ゆず吉ゼリー
- ② 小野茶ムース
- ③ りんご
- ④ みかん
- ⑤ 冷凍みかん
- ⑥ みかんゼリー
- ⑦ プリン
- ⑧ ケーキ
- ⑨ ゼリー
- ⑩ オレンジ



★ 上記のメニューは、3学期の給食にできるだけとり入れていく予定です。お楽しみに！！