



11月給食だより



伝えていきたい

やまぐちの郷土料理

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、作ったり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、温めなおすごに味がなじんでおいしくなります。



～おおひら～ ～大平～

れんこんや里い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。



～ちしやなます～

ちしやの葉を手でちぎって三杯酢や酢味噌であえた料理です。ちりめんじゃこやいりこ、あぶったサバを入れる地域もあります。



～ちしやなます～



まんが：山口県学校栄養士会

山口県の郷土料理を子どもたちに伝えていくために、県内の小・中学校では「やまぐち郷土料理の日」を設けています。琴芝学校給食共同調理場では、11月28日(木)に「けんちょう」が登場します。

また、おじいちゃんやおばあちゃん、お父さんやお母さんの出身地の郷土料理について、聞いてみてほしいですね。