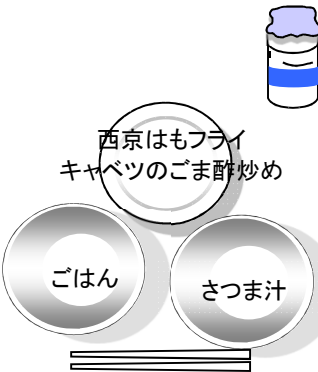
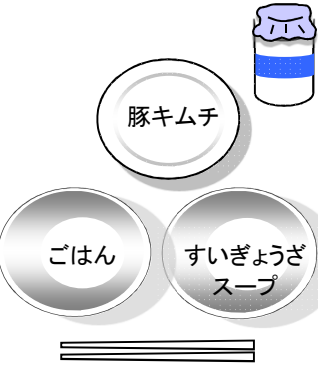
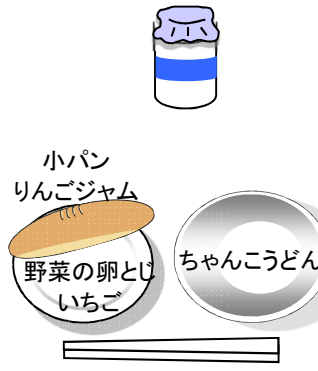

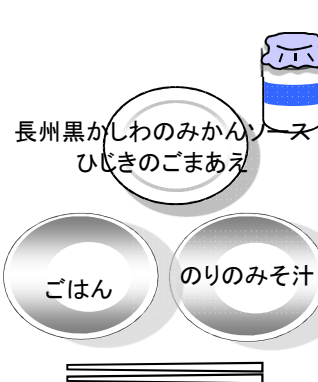


<p>18日 月曜日</p>		<p>キャベツについて</p> <p>18日(月)</p> <p>今日はキャベツについて説明します。宇部市では、キャベツの収穫が年に2回あります。4月の春の時期にとれるのと、今の時期にとれます。主に、厚東や小野、西岐波で栽培されています。キャベツには、ビタミンCが多くふまれます。キャベツは、フランス語で、「大きな頭」という「カボシュ」からきた言葉です。世界中で栽培されています。</p>	
<p>19日 火曜日</p>		<p>キムチについて</p> <p>19日(火)</p> <p>今日は、キムチについて説明します。キムチは、韓国、朝鮮の漬け物です。日本のつけものと同じで、各家庭でつけられています。辛いキムチもあれば、からくないものもあり、漬け方は家庭によってさまざまです。また、漬ける材料もさまざまです。韓国・朝鮮は、器具を使わず、手であえていく料理が多いです。キムチも手で、材料をしっかりとみこみながらつけていきます。今日は、白菜キムチを豚肉やあつあげ、もやしなどといったため、ぶたキムチに仕上げています。</p>	
<p>20日 水曜日</p>		<p>ちゃんこうどんについて</p> <p>20日(水)</p> <p>ちゃんこ料理は、すもう部屋で力士(ちゃんこ)が作る手料理の1つです。ちゃんこ鍋が有名です。野菜や肉、魚などを煮込んだ料理です。しっかり煮込むので食中毒の心配がないこと、力士たちが鍋を囲んで食べるので連帯感が生まれることで、ちゃんこ鍋は食べられてきました。しかし、ちゃんこ鍋に入れない食材があります。それは、豚肉や牛肉などの4本足の動物です。よつんばいを意味し、すもうでは、負けになるため、縁起のよくないものとして4つ足の動物が入れないといわれます。今日は鍋ではなく、うどんをいれたちゃんこ料理です。</p>	
<p>21日 木曜日</p>		<p>小野茶ムース</p> <p>21日(木)</p> <p>宇部市の小野は、お茶の産地としてゆめいです。小野地区には、西日本最大級の茶畑があり、5月になると茶摘みが始まります。小野地区でとれるお茶は「やぶきた」という品種です。甘味があり、ふんわりした香りが特徴です。お茶の葉はお菓子やゼリー、そうめんなどに加工されています。小野茶ムースもその名前のとおり、小野茶のはいったムースです。おいしくいただきます。</p>	
<p>22日 金曜日</p>		<p>長州黒かしわのみかんソース</p> <p>22日(金)</p> <p>今日は、山口県産のブランド鶏の長州くろかしわの登場です。長州くろかしわは、山口県の天然記念物である、「くろかしわどり」をもとに山口県で誕生しました。健康な鶏に育てるために、清潔で快適な環境なかでそだてられています。また、えさも地産地消です。県産の穀物をえさにしています。また、臭みをおさえるために3種類のハーブをえさにまぜています。今日も無償提供の長州くろかしわです。山口県産のみかんソースとからめています。</p>	