

やまぐちけんさん

しょくざい

きゅうしょく

とうじょう

山口県産の食材が給食に登場します



ちょうしゅうくろ
長州黒かしわ

やまぐちけんはつ
山口県初のオリジナル地鶏です。

いっばんてき とり ばいじょう きかん ひろ とりごや
一般的な鶏の2倍以上の期間をかけて、広い鳥小屋で、

のびのびと育てられます。えさにもこだわっています。

くろげわぎゅう
黒毛和牛

にく た べることを目的に、日本で長年改良され

てできた牛です。筋肉にしもふりが入りやすく、肉質にとってもす
ぐれています。



はも

やまぐちけん せとないかいえんがん ぜんこく ゆうすう さんち さいきょう
山口県の瀬戸内海沿岸は全国でも有数の産地です。『西京

はも』とよばれます。小骨が体全体にあるため骨切りをします。



10月

つみれ汁(はもつみれ) はもフライ(はも)

11月

つみれ汁(はもつみれ)

12月

とりにくのワイン煮(長州黒かしわ)

はもフライ(はも)

1月

すきやき(黒毛和牛) はもフライ(はも)

チキンチキンれんこん(長州黒かしわ)

2月

すきやき(黒毛和牛)

きちょう しょくざい あじ
とても貴重な食材です。味わっていただきましょう。