



# きゅうメール

【日にち】 10月6日(水)

日本全国イッテQ食! ~山口県~

【こんだて】

主食 ご飯  
 主菜 チキンチキンごぼう  
 副菜 お嫁さん団子汁  
 はすのさんばい  
 牛乳 牛乳  
 その他 山口県産りんごゼリー



山口県の方言で結婚した女性のことを「おごうさん」といいます。  
 子どもが生まれたときに体を気遣って団子汁を作る習慣が現代にも伝わっています。

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、みそ（綾木さん）

鳥取県産：牛乳、鶏肉、豚肉、油揚げ、だいこん、干しいたけ、たけのこ

【給食センターより】

先月から始まった、日本各地の郷土料理や特産品を使用した特別献立を実施する「日本全国イッテQ食!」第2弾となる今日は、山口県を取り上げ、県内に伝わる郷土料理や特産品を紹介します。

主菜の「チキンチキンごぼう」は、山口県の学校給食で人気のメニューで、保護者から寄せられた家庭料理のレシピが始まりです。地元ではコンビニやパン屋さんでも取り上げられ、親しまれている味です。

山口県の岩国地域は200年の歴史をもつ特産品である「れんこん」の栽培がさかんで、全国5位の生産量を誇ります。今日の副菜の「はすのさんばい」は、岩国に伝わる代表的な郷土料理のひとつです。図書室前の廊下に、「日本全国イッテQ食!」の特別展示コーナーを作っています。山口県の郷土料理など関連した本も展示していますので、ぜひ見てみてください。