

Handmade 学校給食室通信



11月は

『地場産給食週間』

美祢市では6月、11月、1月に『地場産給食週間』を行っています。今月は美祢市や山口県内でとれた食材を使って給食を作りました。地元で採れた食材に感謝し、おいしく給食を食べてほしいと願い、給食室のメンバーは調理しています。

今回はそんな地場産給食をご紹介します！

ニジマスのから揚げ



別府弁天池横にある養鱒場で育ったニジマスを使用しています。油でじっくり揚げているので頭からしっぽまで骨もまるごと食べられます。

チキンチキンごぼう



学校給食から県内全域に広まり、山口県のソウルフードとなった料理です。美東産のごぼうを使ったチキンチキンごぼうは子どもたちに大人気です。

けんちょう



けんちょうは山口県の郷土料理で鎌倉時代からある歴史のある料理です。大根、人参、豆腐に鶏肉や県産の里芋、しいたけなどを加えてアレンジし、具沢山にしました。

牛肉と大根の煮物



秋吉台高原牛と県産の大根や白菜を使った煮物です。秋吉台の大自然で育った高原牛は柔らかく、大根や白菜の食感も楽しみながら味わえる1品でした。