

がつ
12月

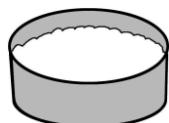
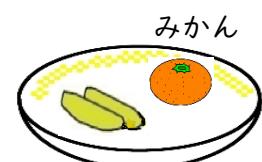
にほんぜんこくあじ
日本全国味めぐり

やまぐちけん
山口県

かんもんこうりゅうきゅうしょく
関門交流給食

ふぐのからあげ
けんちょう

A地区 12日(金)
B地区 2日(火)



今月は、山口県の郷土料理「ふぐのから揚げ」

と「けんちょう」です。



「ふぐのから揚げ」のふぐは、山口県下関市の
「市のかな」です。下関市では、ふぐのことを
「福」と呼び、縁起の良い魚として親しまれて
います。

「けんちょう」は、豆腐と大根、にんじんを煮
た山口県の郷土料理です。昔のお寺の料理が
もとともいわれ、地元で愛されている料理です。

今月は関門交流給食としてお互いの地域の
自慢の味を給食に取り入れて交流を深めます。
下関市の給食では北九州市名物の
「焼うどん」を提供します。



やまぐちけん のうさんぶつ
【山口県の農産物】



やまぐちけん しょうかい
山口県の紹介

山口県は、広さは約6,113平方キロメートルで、全国第24位です。山と海の両方の自然に恵まれていて、農業や漁業が盛んです。山口県の下関市と北九州市は海をはさんで向かい合う場所で、関門と呼ばれます。昔から船や人が行き来し、歴史や文化のつながりが深く、今では橋やトンネルでつながっています。2010年から始まった関門交流給食も、今年で16年目になります。

やまぐちけん でんとうりょうり
【山口県の伝統料理】

