

がつ
12月

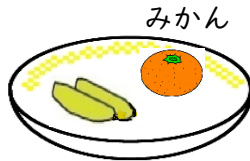
にほんぜんこくあじ
日本全国味めぐり

やまぐちけん
山口県

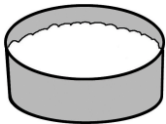
かんもんこうりゅうきゅうしょく
関門交流給食

ふぐのからあげ
けんちょう

ちく にち
A地区 12日 (金)
ちく か
B地区 2日 (火)



ふぐのからあげ



ごはん



けんちょう

やまぐちけん のうさんぶつ
【山口県の農産物】



なつ 夏みかん



あかだ 垢田トマト



ねたろう 寝太郎かぼちゃ

やまぐちけん
山口県

きたきゅうしゅうし
北九州市



ちしゃ



はなっこりー



ながと 長門ゆずきち

こんげつ やまぐちけん きょうどりょうり
今日は、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
「市の魚」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。

こんげつ かんもんこうりゅうきゅうしょく たが ちいき
今日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 しょうかい
山口県の紹介

やまぐちけん ひろ やく へいほう
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。

やまぐちけん しょうかい きたきゅうしゅうし うみ
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 てんとうりょうり
【山口県の伝統料理】



くじらの竜田揚げ



チキンチキンごぼう



瓦そば