



# 11月 給食&食育だより



秋は、おいしい食べ物がたくさんあるため、味覚の秋や食欲の秋とも呼ばれています。

11月16日(月)～20日(金)は、地場産給食週間です。いつもより山口県産の食材を多く使用します。この週にあわせて山口県の郷土料理を取り入れました。

郷土料理は地場産食材を使用したその地域に昔から伝わる料理です。

岩国では大平が有名ですが、他にも山口県内各地域で様々な料理があります。

16日(月)は周南市櫛ヶ浜地域の「つしま」、19日(木)は岩国市の「大平」、20日(金)は山口県の「けんちょう」が登場します。



## 給食に登場する山口県の郷土料理



### 山口県全域の郷土料理 20日(金) けんちょう

大根と豆腐を油で炒め、しょうゆ・みりん・酒・砂糖などで味付けをして汁気がなくなるまで煮含めた家庭料理です。



### 東部の郷土料理 19日(木) 大平

岩国ではれんこんを使った「大平」という郷土料理があり、特に冠婚葬祭の時には欠かせませんでした。岩国は全国でも有数のれんこんの産地で、県内の出荷量の大半をしめています。



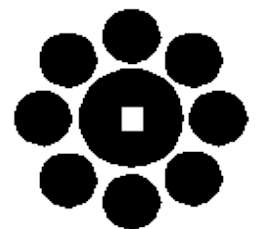
### 16日(月) 東部の郷土料理 つしま

周南市の櫛ヶ浜地方に伝わる料理です。朝鮮通信使が来た時に作られた料理といわれています。昔は精進料理として法事などで作られていました。豆腐を和えて日持ちするようにし、常備菜としました。生ものは使わず、すべて火を通すのが特徴です。櫛ヶ浜は小エビがよく取れ、小エビが手に入ると「つしま」を作っていたそうです。



## 岩国れんこんの穴の数

れんこんの穴の数は8個のところが多いのですが、岩国れんこんには9個あります。そのため、岩国藩主「吉川家」の家紋である「九曜紋(くようもん)」と形が似ていることから、藩主に大変喜ばれたという話があります。



吉川家の家紋  
「九曜紋」

# 無償で提供される地場産食材

山口県農林課より、山口県産の黒毛和牛・長州黒かしわ・ハモが無償で提供されます。16日（月）～20日（金）の地場産給食週間中の料理に取り入れます。

## 18日（水）黒毛和牛



「和牛」には4つの品種があります。「黒毛和種・無角和種・褐毛和種・日本短角種」です。給食に使用する黒毛和種（和牛）は、日本古来の在来種を改良されてできた牛で、最も多く飼われている和牛です。筋肉に脂肪交雑（しもふり）が入りやすく、肉質にとっても優れ、和牛独特の風味があります。

給食では、肉じゃがに使用します。



## 19日（木）長州黒かしわ



長門市は昔から、鶏をたくさん育てており、やきとりの街として有名です。長門市で水揚げされた魚の「かす」がエサに適しているため、養鶏業もさかんになったといわれています。

給食では、岩国の郷土料理「大平」に入れて提供します。

### 「長州黒かしわのおいしさの秘密」

- ・エサは、3種のハーブ、県産の米と米ぬか、麦を入れ、栄養を強化しています。
- ・ストレスを少なくするために鶏舎を広くして、時間もかけて育てるので、おいしい肉になります。



## 20日（金）ハモ



「ハモ」という名前の由来は、するどい歯でエサを食べる様子「食（は）む」からきているといわれます。ハモは大きな口、とがった歯が特徴で、切れ味のよい歯の数は400本、小骨は約600本あります。

給食では、ハモの食感がよく味わえるように、でん粉・塩・こしょうのみで味付けした「から揚げ」にして提供します。



## 11月24日は「和食の日」です。

和食はご飯を中心に汁物、2つから3つのおかずを組み合わせた料理です。季節の旬の魚、海藻、貝などの海産物と野菜などの農産物を使い、みそやしょうゆなどの発酵食品で味付けをします。おいしさを左右するのは、「だしのうま味」です。だしは、昆布・かつお節・煮干し・椎茸などでとります。24日は「かつお節」でだしをとった汁物「幕末汁」が登場します。

