

6月「萩まるごと食べちゃろうデー」



6月22日献立：ごはん、牛乳、なすのミートソース煮、
揚げ魚のサラダ、ゆずきちゼリー

6月の「萩まるごと食べちゃろうデー」は「萩たまげなす」です。

「萩たまげなす」は、長門市の田屋地区を中心に栽培されたのがはじまりで、品種名は「田屋なす」といいます。普通のなすの4～5倍ほどの大きさがあり、「たまげる（萩の方言で『びっくりする』という意味）」ほど大きいことから「萩たまげなす」と名付けられました。「田屋なす」のうち、500g以上の大きななすを「萩たまげなす」とよぶことができます。今日は萩たまげなす、田屋なすを使って、ミートソース煮にしました。果肉は柔らかくて、とてもおいしくいただきました。



また、「揚げ魚のサラダ」は萩産のあじ、野菜を使用しました。「ゆずきちゼリー」も萩市田万川産のゆず果汁を使って作られたものです。

今日の給食は、山口県産食材100%で実施し、地元のおいしい食材をしっかりと味わうことが出来ました。

