

9月「萩まるごと食べちゃろうデー」



9月23日献立：ごはん、牛乳、いとよりと豆腐のふわふわ揚げ、
鶏ささみの中華あえ、野菜たっぷり中華スープ

9月の「萩まるごと食べちゃろうデー」は「トマト」です。

山口県一の産地、むつみ育ちのトマトを使いました。むつみは、夏が涼しくトマト栽培に適したところですが、7月上旬から収穫が始まり、11月中旬まで出荷が続きます。堆肥をたっぷり入れた畑で栽培し、赤く熟れたトマトだから、栄養たっぷりでおいしいのです。農家の方が心を込めて育てられたトマトを和えものに入れました。

今日は、今年度3回目の「山口県産100%メニュー」でした。今日のメニューは、一昨年萩市内の調理員さんが考えた献立です。萩産のいとより鯛と豆腐を使ったふわふわ揚げ、萩産の野菜をたっぷり使ったスープと、萩の美味しさをたっぷり味わえるメニューでした。

