

「地元魚の日」



12月14日献立： 玄米ごはん、牛乳、あじの開きのから揚げ、ちしゃなます、幕末汁

この日は、**萩まるごと食べちゃろうデー**で、今年度7回目の**県産食材100%献立**の給食でした。吉田松陰先生が食べていたであろう幕末時代の食事を再現し、給食用にアレンジした市内統一献立です。ちしゃなますは萩の郷土料理として、現在でも食べられています。

今日は「**地元魚の日**」でもあり、魚食普及協議会より補助をいただいた地元のお魚を使いました。萩でとれたあじを開いて干したものを骨まで食べられるようから揚げにしました。

最近では地元の魚が給食では、なかなか手に入らなくなりました。とても貴重な地元の新鮮な魚をしっかり味わいながら食べてもらいたいと思います。

食後の生徒からの感想で、「頭がカリッとして中がジューシーでおいしかった。」や「魚嫌いの私でも全部食べることができました。」等の声があがりました。