

12月「萩まるごと食べちゃろうデー」



12月15日献立：玄米ごはん、牛乳、あじの開き
ちしゃなます、幕末汁

今日の給食は「山口県産100%メニュー」を実施しました。この献立は、昨年大河ドラマ『花燃ゆ』にちなんで、幕末時代の食事を再現したもので、2年前に萩市学校栄養士会で考案しました。

玄米ごはん……萩産の玄米を入れてごはんを炊きました。

あじの開き……萩産のあじの開きをから揚げにしました。

頭も骨もまるごと食べられるので、カルシウムがたっぷりとれます！

ちしゃなます……古くから伝わる萩の代表的な郷土料理です。毛利氏が関ヶ原の戦い後、防長2国に押し込められ、貧窮した藩士へのおもてなし料理とされていました。

幕末汁……吉田松陰が食べたといわれる「幕末スープ」をアレンジしました。実際は猪肉を使った料理ですが、給食ではむつみ豚を使用しました。

