

給食センターからこんにちは

毎月 19 日は
「食育(19)の日」



2月の中学校の献立より...

☆平成 27 年 2 月 19 日(木)の給食紹介☆

中学校 エネルギー:857kcal たんぱく質:29.5g 脂質:27.7g 塩分:1.9g

★主食：ご飯

☆主菜：チーズかまぼこ磯辺揚げ

★副菜：即席漬け

☆汁物：おおひら

★飲み物：牛乳

全国おいしいもの巡り～山口県～

毎月 19 日の「食育(19)の日」に実施している「全国おいしいもの巡り」。2 月は第 10 弾として、「山口県」を特集しました。

～山口県のおいしいもの紹介～

★大平（おおひら）

山口県東部に伝わる郷土料理で、おめでたい席にかかせない料理です。「大平」は器として直径 50 cm ほどもある「**大きな平**たい椀」が使われることから、「大平」と呼ばれるようになったと言われています。かつてはどこの家でも大平椀があり、20～30 人分の大平を作るのが力仕事であったため、具材を煮るのは男性の役目だったそうです。鶏肉と高野豆腐、たっぷりの根菜を使った煮物です。栄養バランスに優れ、免疫力を高めてくれます。まさに今の時期にぴったりの料理です。

～山口県ふぐクイズ～

ふぐは一度食べたら忘れられないと言われるほど、おいしい魚です。しかし内臓などに猛毒があることから、「ふぐ処理師」という特別な免許を持っている人しか調理できません。山口県は、ふぐの中でも最もおいしいと言われる「とらふぐ」の水揚げ量日本一です。そんなふぐですが、実は食べ物以外にも利用されています。それは次のうちどれでしょう？

- ①財布 ②食器 ③ちょうちん



おおひら



答え：③ちょうちん
ふぐの皮は固いのが特徴で、この皮を利用した愉快な姿のちょうちんは、お土産として人気があります。実は、写真に写っているのが「ふぐちょうちん」です。