

きゅうしょくしつからのおしらせ

れいわ ねん  
令和5年

6月23日(金)

# きょうのもりつけ



まめあじ なんばんづ  
豆鯨の南蛮漬け  
※4年生以上は2尾です。

しそわかめごはん



ぎゅうにゅう  
牛乳

おおひら  
大平

ち  
よ  
っ  
と  
メ  
モ

きょう やまぐちけん きょうどりょうり やまぐちけん うみ かわ やま  
今日は“山口県の郷土料理”です。山口県は海や川、山や  
さと それぞれの幸が豊富なところ。おおひら やまぐちけん  
里とそれぞれの幸が豊富なところ。 “大平”は山口県  
いわくにし きょうどりょうり とりにく さといも こうや  
岩国市の郷土料理で、鶏肉、里芋、れんこん、ごぼう、高野  
どうふ 豆腐などを入れて煮た、汁が多めの煮物料理です。お正月  
い わ お祝いごとなどの時には欠かせない料理です。また、あじ  
豆鯨は地元でも取れるということで、“豆鯨の南蛮漬け”を取り  
い 入れました。そして、にほんかい そだ ほ こま きざ  
日本海で育った干しわかめを細かく刻  
んでおむすびにまぶした、“わかめおむすび”もよく知られ  
ています。きょう 今日 は ゆかり も 加えて “しそわかめごはん” に  
しました。 やまぐちけん りょうり あじ た  
山口県の料理をよく味わって食べましょう。