

＜郷土料理のご紹介＞

5月26日(月) 昼食

郷土料理： **山口県**

《メニユー》

- ・ 米飯
- ・ チキンチキンれんこん
- ・ けんちょう煮
- ・ ちしゃなます
- ・ 清汁
- ・ 抹茶なまういろろ



《解説》

チキンチキンれんこん

1995年頃、ある栄養教諭が学校給食のマナーリ化を指摘し、オリジナルレシピを募集して考案されました。今では家庭料理としても広まっています。鶏肉の他に豚肉を使った「トントンれんこん」や、ごぼうで作った「チキンチキンごぼう」など、様々なアレンジ料理も作られています。



けんちょう煮

「けんちょう」は、山口県の家庭で親しまれている伝統的な郷土料理です。根菜や崩した豆腐を炒め、出汁や醤油などの調味料で味付けした素朴な味わいの一品です。



抹茶なまういろう

いろいろと言えば名古屋も有名ですが、
山口県のいろいろはわらび粉を使用するため
ぷるっと柔らかい食感が特徴です。
今回は抹茶味のいろいろをお召し上がり下さい。



※写真はイメージです