

11月 えいようのはなし

四街道市学校栄養士会
(低学年)

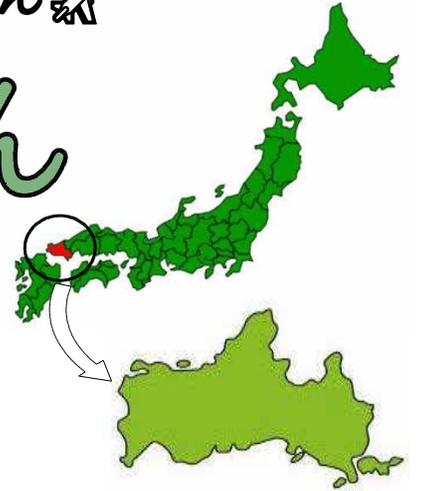
そだて!げんきなよつかいどうっこ

☞たべものでりょこうきぶん☞

★にほんかくちの

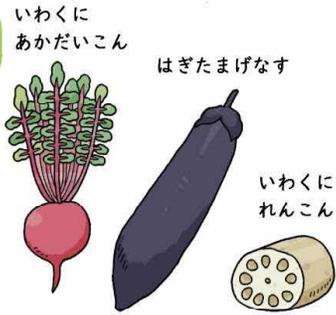
きょうどりょうりをしろう★ やまぐちけん

やまぐちけんは ほんしゅうの にしの はじに あります。うみに かこまれ けんの まんなかには やまも あります。しぜんに めぐ まれ やさいや くだもの さかなが たくさん とれます。こんげつは やまぐちけんの おいしいたべものについて しょうかいします。



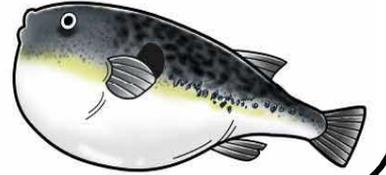
でんとうやさい

あたたかい うみがわと
すずしい やまがわの きこ
うに あわせていろいろな
のうさくもつが つくられています。なかでも
「いわくにれんこん」「いわくにあかだいこん」
「はぎたまげなす」は おかしから つくられ
ている でんとうやさいです。「はぎたまげな
す」は やまぐちけんの ことばで「たまげる
(びっくりする)」ほど おおきな なすです。



さかな

ひろいうみや おおきなかわが あるので
フグ アジ タイ アユ サザエ アサリ シジミ
わかめ のりなどが たくさん とれます。
とくに フグは ゆうめいで やまぐちけん
では フグのことを「ふく」とよびます。
おさしみで たべるほかに「くんせい」
や「ひもの」など いろいろなかこうひんが
つくられ ぜんこくに
うられています。



やまぐちの
おすすりグルメ

チキンチキンごぼう

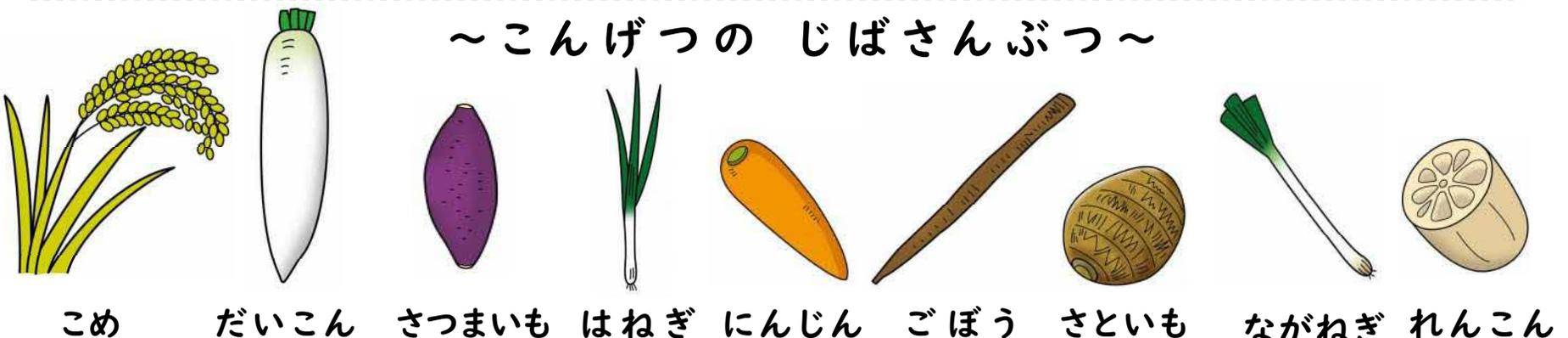
「チキンチキンごぼう」は ごぼうと ひとくちサイズの とりのから
あげを あまからいたレで からめたりょうりです。

30ねんくらいまえに やまぐちけんの しょうがっこうで きゅうしょくの あたらしい
メニューとして かんがえだされました。きゅうしょくの だいにんきメニューとなり がっ
こうから かてい ちいきへ ひろまりました。

こんげつは よつかいどうしの すべてのがっこうで きゅうしょくに「チキンチキンご
ぼう」がでます。おたのしみに♪



～こんげつの じばさんぶつ～



11月 栄養の話

四街道市学校栄養士会
(中 学 校)

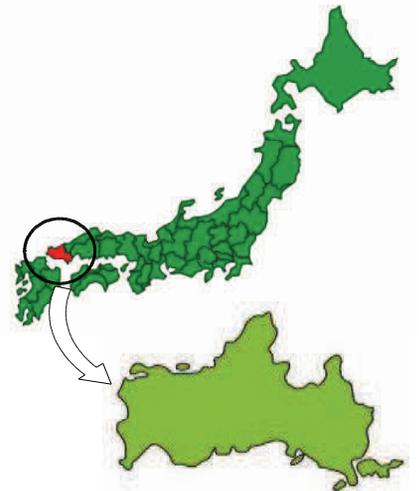
育て!元気な四街道っ子

🍴食べ物で旅行気分🍴

★日本各地の郷土料理を知ろう★

山口県

山口県は、本州の最西端にあります。日本海と瀬戸内海に面し、県の中央部を中国山地が横断しています。海と山の豊かな自然に恵まれ、様々な農産物の栽培、漁業がさかんです。今月は山口県のおいしい食べ物について紹介します。



農業

暖流が流れる日本海側、夏も涼しい山間部、温暖で平坦な瀬戸内側と、変化に富んだ気候風土に合わせ、多種多様な農業が営まれています。稲作や野菜、みかんをはじめとした果物作りや、ビニールハウスを活用した花の栽培も盛んです。また「岩国れんこん」「岩国赤だいこん」や、山口県の方言で「たまげる（びっくりする）」ほど大きいという意味で名づけられた大きな「萩たまげなす」などの伝統野菜も作られています。



漁業

日本海や瀬戸内海、錦川や佐波川があり、フグ、アジ、タイ、ハモ、イカ、アユ、サザエ、アサリ、シジミなど、多くの魚や貝などが水揚げされます。また、のりやわかめの養殖もさかんです。なかでも、フグは高級魚として有名で、さしみ用以外に「くん製」や「干物」などに加工品されています。フグのことを「ふく」とよび、「下関しものせきのふく」の名前で全国に出荷されます。



山口県の

おすすめグルメ

チキンチキンごぼう

「チキンチキンごぼう」は、一口サイズのとりのから揚げとごぼうを揚げたものをあまからいたレでからめた料理です。

約30年前に山口県の小学校の栄養士が、給食に新メニューを取り入れようと、各家庭から料理を募集し、そこに寄せられたレシピをもとに考え出されました。給食の大人気メニューとなり、学校から家庭へ広まり、その後、地域へ伝わったご当地グルメです。

今月は、四街道市のすべての小・中学校で、給食に「チキンチキンごぼう」が登場します。お楽しみに♪



～今月の地場産物～

