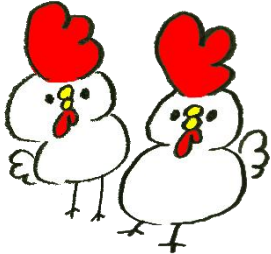


6月30日(火)

今日の給食は ご飯 海苔の佃煮 ちきんちきんごぼう のっぺい汁 牛乳です。



「ちきんちきんごぼう」は 一口大にカットした鶏肉とごぼうを片栗粉を付けて

揚げた後 甘辛いたれでからめた、ご飯によく合うおかずです。

1995年に山口県の給食で初めてだされたメニューです。

「のっぺい汁」は、日本中で親しまれてきた具だくさんの汁です。山口県では今から200年以上前の献立の記録にも

載っている、古くから食べられてきた郷土料理です。

