

3月

山口



3月の「食育の日」は山口県です。

「大平」は、さといもやれんこん、高野豆腐などさまざまな具材を加えた汁の多い煮物で、“大きく”で“平たい”お椀に入れるのでこの名前がついたそうです。

「チキンチキンごぼう」は、学校給食のメニューであったものが県内全域に広まり、山口県民のソウルフードとなった料理です。一口サイズのとりの中からあげと素揚げしたごぼうを甘辛いたれに絡めています。給食のレシピを考案する際に、リズムがよく子どもたちを引き付けるような「チキンチキンごぼう」という名前も生まれました。

山口県のおいしいものを味わって食べましょう。