

きゅうしょく

# 給食メモ 12月4日 (水曜日)

今日のメニューは大根のけんちょう煮です。「けんちょう」という料理を知っていますか？けんちょうは山口県の郷土料理の1つです。



精進料理としてよく作られますが、山口県の郷土料理として、たくさんの家庭で親しまれています。料理方法は簡単で、大根と豆腐を油でいため、しょうゆで味付けするだけです。人によっては、にんじん、油揚げ、さといも、こんにゃくなどを入れるようです。

最近では、このけんちょうを使って「けんちょうマン」が作られました。山口市の学校給食では、昨年このけんちょうマンが出されました。



けんちょうは、野菜たっぷりでもとても栄養満点！みんなも残さず食べて、病気もせず、元気に冬を乗り切りましょう！