

光市食育キャッチフレーズ

やまぐち
山口

アクセス方法は「^{ほうほう}光市ホームページ <http://www.city.hikari.lg.jp>」→「^{ひかりし}組織から探す」→「^{そしき}学校給食センター」

24日 ^{にち} ひかり ^{むろづみ} つく たな ^み い ^{つく}
光市の室積で作られた高菜と、三井で作ら
れた白菜^{はくさい}を使って^{つか}煮^にびたし^{つく}を作ります。

25日 ^{にち} やまぐち ^{けんさん} あまなつ
山口県産のみかん、ぽんかん、甘夏みかん
をヨーグルトで^あ和えました。

26日 ^{にち} やまぐちけん ^{しる} ^{しる}
山口県でとれた白さばふぐを入れたみそ汁です。

27日 ^{にち} やまぐちけん ^{むかし} ^{くじら} ^た ^{しよくふんか}
山口県では昔から鯨を食べる食文化があります。

28日 ^{にち} ^{やまぐちけん} ^う ^{やさい}
はなっこりーは山口県で生まれた野菜です。

28日 ^{にち} ^{やまぐちけん} ^{きょうどりょうり} ^{だいこん}
けんちょうは、山口県の郷土料理です。大根
などといっしょにくずした豆腐^{とうふ}を油で炒め
て、しょうゆ味で^{あじ}煮^に込んだ^こ料理^{りょうり}です。