

献立

～主食～

○夏みかんの酢飯（県産晴るる）

山口県から全国に広がっていった夏みかんは、第63回全国植樹祭にて皇后陛下がお手植えされる樹木でもあります。酸味は強いですが、さわやかな味が特徴です。

○県産ふぐの炊き込みご飯（県産コシヒカリ）

山口県を代表する魚で、県魚に選定されています。下関市のふぐ取扱量は日本一です。

○県産ひじきのふりかけご飯（県産コシヒカリ）

山口県産のひじきをごはんにふりかけたもので、ひじきの旨みが堪能できます。

～主菜～

○長州黒かしわの唐揚げ

黒柏鶏を元に、地域の特色を出し、肉用鶏として経済性・食味の良さにこだわり誕生した山口県産の地鶏です。

○県産たまご焼き

山口県産の卵のみを使用した、たまご焼きです。

○かまぼこ

材料の一部に山口県産のものを使用した蒸し蒲鉾です。

○瀬つきアジの南蛮漬け

「瀬つきアジ」はやまぐちのブランド魚のひとつです。山口県沖の日本海にある天然の礁(瀬)に付き、良質なエサを食べているため、脂ののったおいしいアジです。

○茶麺「県産小麦、山口茶」と県産黒毛和牛の瓦そば風

山口県の特産品である山口茶を県産小麦に練り込んで作ったオリジナルの麺と県産黒毛和牛をトッピングした瓦そば風の料理です。

～副菜～

○はなっこりーのごま和え

山口県オリジナル品種の「はなっこりー」は、中国野菜のサイシンとブロッコリーを交配して作られたものです。ほんのりした甘みと歯ざわりが特徴です。

○煮物（県産たけのこ・県産しいたけ等）

全国植樹祭にちなんで県産の林産物「たけのこ」や「しいたけ」を使用し煮物にしました。また、煮物に最適な野菜「岩国れんこん」や「県産にんじん」も使用しました。

○夏みかんのシロップ漬け

夏みかんをシロップ漬けにしたもので、プリプリの食感が特徴です。