

6月 8日 (木)

❖ 今日の給食 ❖

★今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう！

がね（鹿児島県の天ぷら）

牛乳

ツナと野菜のからしあえ

鶏飯（けいはん）風スープかけごはん

食材名

産地名

とりにく

宮崎

たまご

群馬

にんじん

千葉

だいこん

青森

ながねぎ

千葉

こまつな

埼玉

ごぼう

埼玉

たまねぎ

兵庫

もやし

福島

キャベツ

愛知

さつまいも

千葉

ほししいたけ

大分・鹿児島

今日の給食は鹿児島県「奄美地方」の郷土料理『鶏飯』を給食風にアレンジした「鶏飯風スープかけごはん」に、同じく鹿児島県でよく食べられている「がね」を組み合わせた献立となっています。

本場の『鶏飯』は、白いごはんの上に鶏肉や錦糸卵（薄焼き卵を細切りにしたもの）、椎茸の煮物、青パパイヤの漬物などをのせ、丸鶏を煮て取ったスープをかけて食べる料理ですが、給食では食べやすいように具の入ったスープをごはんにかけて食べる「スープかけごはん」にしました。「がね」は鹿児島を代表とする料理であり、さつまいもや野菜の細切りに天ぷら衣をつけて揚げた姿が鹿児島の方で【かに】という意味の「がね」に似ていることからその名が付いた料理です。

今日は鹿児島に行った気分を味わいながらモリモリとたくさん食べてくださいね😊