

給食センターからこんにちは
7月の中学校の献立より…

☆平成24年7月10日(火)の給食紹介☆

中学校

エネルギー:783kcal たんぱく質:31.6g

★麦ご飯

☆きびなごごまフライ(ソース)

★冷やっこ(しょうゆ)

☆おひたし

★酒々井味噌のかいのこ汁

☆牛乳

鹿児島県の
郷土料理

★ 鹿児島県の紹介 ★

現在、鹿児島県に伝わる郷土料理は、県内各地方で生まれ育まれてきたものや、近くの国から伝わり、鹿児島の風土に合うように作り変えられたものなど、いろいろあります。

郷土料理には、かいのこ汁、薩摩汁、あくまき、鶏飯、かるかん、きびなご料理、豚骨料理、つく揚げ(薩摩揚げ)、ねったぽ などがあります。



鹿児島県

全国おいしいものの巡り

～鹿児島県～

7月は第4弾として、「かいのこ汁」の登場です。

「かいのこ汁」は、九州の鹿児島県で食べられています。「かいのこ汁」という呼び名は、「粥の子」がなまったものです。お盆のごちそうとしてお供えする白粥の子、添え物の意味からだと言われています。一晩水につけた大豆を粗挽きにして、味噌汁に仕立てる「かいのこ汁」は、こんぶ、夏野菜のなすやかぼちゃなどを入れて作られる精進料理です。ビタミン、ミネラルが多く、栄養豊富な汁ものです。酒々井味噌を使って、さらにおいしく仕上げました。

また「きびなごフライ」のきびなごも九州産で、春から夏にかけてとれたものが最もおいしいと言われています。きびなごは、「いわし」や「にしん」の仲間です。骨まで丸ごと食べられるので、カルシウムを多くとることができます。

給食では大豆を粗挽きにせず、大豆そのままの丸の形で作り、具たくさんの味噌汁になりました。



～給食時の様子～

☆今日の魚の名前は何でしょう？

→「ししゃも?」「あじ?」

なかなか知られていないようです。

1人3本のところ、6本食べたという人もいました。意外と食べやすかったようです。

☆具たくさんで、おいしかったです。

☆大豆がたくさん入っているので、ちょっと苦手です。

などの声がありました。また鹿児島県の郷土料理であることを知らなかった生徒がほとんどでした。

