

給食センターからこんにちは

5月の中学校の献立より...

毎月19日は、
「食育の日」



☆平成28年5月19日(木)の給食紹介☆

中学校 エネルギー:789kcal たんぱく質:29.0g 脂質:21.9g 塩分:3.1g

- ★主食：ご飯
- ★主菜：えびの水晶包み
- ★副菜：鶏（けい）ちゃん
- ★汁物：酒々井味噌の田舎汁
- ★デザート：ひとくちピーチゼリー
- ★飲み物：牛乳

全国おいしいもの巡り～岐阜県～ ～岐阜県のおいしいもの紹介～

★鶏（けい）ちゃん

鶏ちゃんは、鶏肉を味噌やしょうゆベースのたれなどに漬け込み、きゃべつや玉ねぎ、季節の野菜と炒めて食べる料理です。素朴ながら、ご飯がすすむ、岐阜県の人たちには欠かせない郷土料理です。

☆岐阜県の食べ物クイズ☆

「鶏ちゃん」は、ある料理が由来となっています。ではある料理とは何でしょう？

①ジンギスカン



②すき焼き



③お好み焼き



鶏ちゃん



答え：①ジンギスカン

肉の臭みを消す調理法として、ジンギスカン料理はうまれました。それが岐阜県にも伝わり、その調理法を応用して、鶏肉を同じように調理するようになりました。これが「鶏（けい）ちゃん」の始まりです。羊肉か鶏肉かという違いを除けば、味のついた肉を野菜と一緒に焼いて食べるという点において、ジンギスカン料理と同じです。

