

きゅうしょくしつからのお知らせ

れいわ ねん
令和6年

4月17日(水)

きょうのもりつけ

くろすなんばん
きびなごの黒酢南蛮だれ

2年生は3尾
3・4年生は4尾
5・6年生は5尾

からいもごはん

じる
さつま汁



きゅうにゅう
牛乳

ち
よ
っ
と
メ
モ

きょう かごしまけん きょうどりょうり
今日は“鹿児島県の郷土料理”です。“からいも”とは、
さつまいものことで、かごしま 鹿児島ではこう呼ばれています。今日
はすあげにしてごはんに混ぜました。“きびなご”もかごしま
の特産物のひとつで地元ではおさしみでも食べられていま
す。最近(さいきん)は給食(きゅうしょく)でもよく利用(りよう)している食材(しょくざい)です。また、
かごしま 鹿児島にはさつまとつく料理(りょうり)がいくつかありますが、その
ひとつでよく知られるのが“さつま汁(じる)”です。さつまいも(どり)鶏(つか)
を使うことがその名の由来(な)で、もともとは骨付き(ほねつき)のぶつ切り肉(ぎにく)
と野菜(やさい)を使った濃厚(つか)なみそ汁(のうこう)だそうです。味わ(あじ)って食(た)べて
みてください。