

【1月24日】学校給食週間 鹿児島県の料理

けいはん
鶏飯・さつまいもの天ぷら・つぼ漬けあえ・

給食週間デザート（フルーツゼリー）



1月24日～30日は「学校給食週間」、給食の歴史や食文化について学ぶ期間です。初日は、鹿児島県の郷土料理と地場産物を使った給食です。

「鶏飯」は、鹿児島県の奄美地域でおもてなし料理として食べられてきました。ご飯の上にとり肉・錦糸卵・しいたけ・パパイアの漬物・たんかんの皮などをのせ、鶏ガラのスープをかけて食べる料理です。給食では、具を混ぜたごはんに鶏ガラスープをかけていただきます。また、鹿児島県はさつまいもの生産量が日本一です。温かい気候がさつまいも作りに適しています。さらに、つぼ漬けは鹿児島県の伝統的な漬物です。昔は大きなつぼを使って作られていました。鹿児島県の食文化がたくさん詰まった給食をいただきます。