

7月9日(火)

鶏飯

ししゃもの磯辺揚げ

おかかおひたし

りんごゼリー

牛乳



鶏飯 「鶏飯」は、ほぐした鶏肉、干しいたけ、錦糸卵、パイアの漬物などをごはんの上ののせて、鶏ガラスープをかけて食べる、奄美地域を代表する郷土料理です。昔は、鶏肉は貴重だったので、余すことなくすべてを使って作った鶏飯は、お役人達をもてなす料理でした。また、ごはんの上に汁をかけて食べる料理は主流でなかったので、昔は炊き込みごはんにして食べていました。昭和に入ってから鶏ガラのスープをかけて食べるアレンジが浸透し、いまではそれが一般的となっている。給食では、スープの中に具を入れてあるので、よく混ぜながら盛り付けてください。

にんじん : 青森
だいこん : 北海道
たまご : 青森
長ねぎ : 茨城
こまつな : 東京
しょうが : 高知
キャベツ : 長野
ししゃも : ノルウエー
鶏肉 : 宮崎