

★☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

がつ きょうどりょうり
6月 郷土料理

★☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

かごしまけん
鹿児島県

こんげつ けいはん
今月は、「鶏飯」についてのクイズです。

もんたい けいはん じる おも ざいりょう つか つぎ
【問題】 鶏飯のだし汁の主な材料として使われるのは、次のうちどれでしょう。

なか えら
3つの中から1つ選んでください。

① とんこつ
豚骨



② とり
鶏がら



③ かつおぶし
かつお節



出典：全国学校栄養士協議会 郷土食

こた
答えは ②の「鶏がら」です。

あまみ けいはん あまみ おおしま え どじだい ほんど うみ わた さつまはん やくにん つく りょうり
奄美の鶏飯は、奄美大島で江戸時代に本土から海を渡ってくる薩摩藩の役人をもてなすために作られた料理
で、現在も奄美を代表する郷土料理のひとつです。かつて、鹿児島ではほとんどの家庭で鶏を飼い、祝い事
や来客の時のもてなしに、鶏をごちそうにしていました。

けいはん うえ とりにく つ もの きんしたまご すうしゅるい ぐざい とり
鶏飯はごはんの上に鶏肉と漬け物、錦糸卵など数種類の具材をのせ、鶏がらスープをかけていただきます。

きょう きゅうしょく けいはん ぐ いっしょ た
今日の給食では、ごはんには鶏飯の具をのせて、スープと一緒に食べてください。