

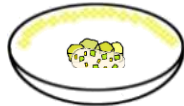
2月

日本全国味めぐり

みやざきけん
～宮崎県～



ココロチキン南蛮 なんばん
かねんしゆい ちくか
A地区10日 ちくか
B地区14日



ココロチキンなんばん
(やさいたるタルソース)




かねんしゆい



宮崎県は、温暖で日照時間が長く、降水量が多いといった恵まれた自然環境を生かし、農業が盛んな地域として知られています。給食にも、さつまいも、にんじん、ほうれんそう、キャベツ、切り干しだいこんなど、宮崎県産の食材が多く登場しています。

今月は、宮崎県の郷土料理「ココロチキン南蛮」と「かねんしゆい」です。



宮崎県で有名な「チキン南蛮」は、ある洋食店のまかない料理として作られたことが始まりです。

給食では、角切りの鶏肉をから揚げにし、甘酢をからめて、手作りの野菜タルタルソースをかけて食べます。

「かねんしゆい」の「かね」は「さつまいも」、「しゆい」は「汁」を表した、さつまいものでん粉を使った団子が入った汁物です。給食では、じゃがいもで作られた「いももち」やかぶなどの季節の野菜を使ってアレンジしています。

宮崎県の紹介

宮崎県の面積は、約7,735平方キロメートルで、山や海に囲まれた自然豊かな地域です。宮崎県で開発された「日向夏」や「マンゴー」、「金柑」などの甘くて香り高い宮崎ブランドの果物は、全国的にも知られています。また、牛や豚、鶏などの畜産物も全国でトップクラスの生産量です。

【宮崎県の郷土料理】



ひじり
冷や汁



がね
(さつまいもや野菜のかき揚げ)