

4月 30日 (水) 今日の盛り付け

大皿：野菜のかきあげ
ヒルアギ

大碗：鶏飯（ごはん）

小碗：鶏飯（汁）

トレイ：牛乳
河内晩柑



汁をごはんにかける。

【ひとつメモ】 今日の給食は鹿児島県の郷土料理です。

鶏飯（けいはん）

「鶏飯（けいはん）」は、鹿児島の奄美大島で生まれた郷土料理です。私たちがよく目にする炊き込みご飯の「鶏飯（とりめし）」とはまったく違う料理で、鶏肉や干ししいたけで作る旨みたっぷりのスープにご飯を入れ、トッピングをのせて食べるのが特徴です。

「鶏飯（けいはん）」は今から約400年以前に薩摩藩が奄美諸島を支配していた頃、現地の人達が薩摩の役人をもてなすために振舞った料理から生まれたといわれています。当時はまだ薩摩が奄美を支配したばかりで役人の目も厳しく、奄美の人達は何とか役人の気持ちをほぐそうと豪華な料理でもてなしたそうです。こうして貴重だった鶏を丸ごと使って鶏肉料理を作ったのが「鶏飯」のはじまりといわれています。当時の「鶏飯」は現在のような「茶漬け」スタイルではなく「炊き込みご飯」だったそうです。奄美や鹿児島県内では昔から各家庭で鶏を飼う習慣が根付いており、大事な客をもてなす時や正月、祝辞の際には大事な鶏を捌いて食べる文化がありました。戦後になってからは「炊き込みご飯」であった「鶏飯」が工夫されて、現在のような「茶漬け」スタイルの「鶏飯（けいはん）」になりました。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪

