

5月 21日 (水) 今日の盛り付け

大皿：チキンチキンごぼう
けんちょう

大碗：ごはん

小碗：大平（おおひら）

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】 今日の給食は山口県郷土料理です。

チキンチキンごぼう・・・^{がくこうきゅうしょく}学校給食から^{けんないぜんいき}県内全域に広まり、^{やまぐちけんみん}山口県民のソウルフードとなった料理です。一口サイズの^{とり}鶏の^{からあ}唐揚げと^{すあ}素揚げした^{あまから}ごぼうを甘辛いタレで^{から}絡めており、ご飯に合うと子ども達から人気です。発祥は1995年頃の出来事で、^{えいようきょうゆ}小学校の栄養教諭が「給食のレシピがマネンリ化している」と、^{かくかてい}各家庭のオリジナル料理を^{りょうり}募集。そこに^{ほしゅう}寄せられた^よレシピを元^{もと}に^{こうあん}考案されました。その時、リズムが良く子どもを引き付けるような「チキンチキンごぼう」という^{めいしょう}名称も生まれました。

けんちょう・・・山口県の^{きょうどりょうり}郷土料理として^{けんないかくち}県内各地で食されている「けんちょう」は、^{とうふ}豆腐と^{だいこん}だいこん、^{にんじん}にんじんを煮たシンプルな料理です。家庭に伝わっている^{りょうり}料理で、地域や家庭によって^{さといち}里芋や油揚げ、^{こんにやく}こんにやく、^{とりにく}鶏肉、^{しいたけ}椎茸などのさまざまな具材を入れることもあります。大鍋にたくさん作ることが多く、何日も^{おこなべ}煮返して^{にかえ}食べられています。^{あまから}甘辛い少し^こ濃いめの^{あじつ}味付けに仕上げるため、ご飯のお供によく合います。また、^{しるもの}汁物に仕立てて、「けんちょう汁」として食されることもあります。

今日の給食も残さず食べましょう(^_^)

