

9月 4日（木）今日の盛り付け

大皿：がね

大豆と小松菜の
一味醤油和え

大碗：ごはん

小碗：冷や汁

トレイ：牛乳

汁をかけてね。



【ひとくちメモ】今日の給食は宮崎県郷土料理です。

冷や汁は、魚のすり身や焼き魚のほぐし、胡麻を混ぜた味噌仕立ての冷たいだし汁に、きゅうりやみょうが、大葉^{おおば}などを入れ、ご飯にかけて食べる料理です。農民が暑い日に、麦飯^{むぎめし}に生味噌^{なま み そ}を乗せ、それに水をかけて食べていたことが元になったといわれています。冷や汁は、夏の暑い日の夏バテ^{よぼう}予防、塩分補給^{ほきゅう}、疲労回復^{りょうみ}、食欲がないときの涼味メニューとして食べられています。

がね^{かごしまけん}は鹿児島県および宮崎県^{みやざきけん}の西側、いわゆる旧薩摩領^{きゅうさつまりょう}に伝わる郷土料理^{きょうどりょうり}です。揚げた姿が「かに（鹿児島弁でがね）」に似ていることからこのように呼ばれています。千切りにしたサツマイモなどの野菜を衣^{ころも}にからめて揚げて作るかき揚げ^あに近いもので、具材や味付けは家庭ごとに異なっています。人参、ごぼう、玉ねぎを入れたり、時には鶏肉^{とりにく}、豚肉^{ぶたにく}を入れるものもあるそうです。おやつやおかずとして、子どもから大人まで幅広い層^{はばひろ}に食べられています^{そう}。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪

