

4月 30日 (木) 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)
(今回は混ぜご飯)

小碗：鶏飯 (汁)

トレイ：牛乳



汁をごはんにかける。

【ひとくちメモ】 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^{かごしま}の奄美大島^{あまみ おおしま}で生まれた郷土料理^{きょうどりょうり}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^{ちが}で、鶏肉^{りょうり}や干しいたけ^{とりにく}だけで作る旨み^ほみたっぷりのスープ^{うま}にご飯^{はん}を入れ、トッピング^{とくちょう}をのせて食べるのが特徴^{とくちょう}です。

「鶏飯 (けいはん)」は今から約400年以上前^{まえ}に薩摩藩^{さつまはん}が奄美諸島^{あまみ しよとう}を支配^{しはい}していた頃^{ころ}、現地^{げんち}の人達^{ひとたち}が薩摩^{さつま}の役人^{やくにん}をもてなすために振舞^{ふるま}った料理^{りょうり}から生まれたといわれています。当時^{とうじ}はまだ薩摩^{さつま}が奄美^{あまみ}を支配^{しはい}したばかりで役人^{やくにん}の目も厳しく、奄美^{あまみ}の人達^{ひとたち}は何とか役人^{やくにん}の気持ち^{きもち}をほぐそうと豪華^{ごうか}な料理^{りょうり}でもてなしたそうです。こうして貴重^{きちょう}だった鶏^{とり}を丸ごと^{まる}使って鶏肉料理^{とりにくりょうり}を作ったのが「鶏飯」^{けいはん}のはじまりといわれています。当時^{とうじ}の「鶏飯」^{けいはん}は現在^{げんざい}のような「茶漬^{ちゃづ}け」スタイルではなく「炊き込みご飯」^{けいはん}だったそうです。奄美^{あまみ}や鹿児島^{かごしま}県内^{けんない}では昔から各家庭^{かくかてい}で鶏^{とり}を飼^かう習慣^{しゅうかん}が根付^{ねづ}いており、大事な客^{だいじ きやく}をもてなす時^{とき}や正月^{しょうがつ}、祝辞^{しゅうぎ}の際^{さい}には大事な鶏^{だいじ とり}を捌^{さば}いて食べる文化^{ぶんか}がありました。戦後^{せんご}になってからは「炊き込みご飯」であった「鶏飯」^{けいはん}が工夫^{くふう}されて、現在^{げんざい}のような「茶漬^{ちゃづ}け」スタイルの「鶏飯 (けいはん)」^{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(^^♪

