

4月 24日（水）今日の盛り付け

大皿：さつま揚げ
キャベツともやしの
じゃこ和え

大碗：さつますもじ

小碗：油揚げとじゃがいも
の味噌汁

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】

今日の給食は鹿児島県^{きょうど}郷土料理です。



さつますもじ・・・鹿児島県では、ちらし寿司のことを「すもじ」といいます。^{さつま}薩摩の土地のすもじで「さつますもじ」です。

鹿児島県の寿司には「酒すし」と「さつますもじ」があります。酒すしは、海や山の幸をふんだんに使った豪華な料理として、主に殿様や上流武士が食べていました。それに対しさつますもじは、高級な材料は使わず、身近でとれる季節の食材を使って作る庶民の寿司として親しまれてきました。

さつま揚げ・・・さつま揚げは名前に「^{さつま}薩摩」とあるように鹿児島県の名産品として江戸時代の頃から親しまれてきました。魚のすり身を^あひじきやじゃこなどの具材と混ぜて油で揚げ^あげる料理です。

さつま揚げの原点は琉球^{りゅうきゅう}（昔の^{おきなわ}沖縄）であるといわれています。昔、沖縄の漁師たちがよりよい^{ぎょじょう}漁場を求めて遠い東南アジアの海まで^{りょう}漁に出ていました。その道中で立ち寄った東南アジアの港で、魚のボールのような料理を見つけ、持ち帰って改良し「チキアーギ」と呼ばれる料理をつくりました。このチキアーギが当時の^{さつま}薩摩へ伝わり、さつま揚げに変化していったとされます。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪