

沖縄・九州・四国の郷土料理や特産品のこんだて

佐賀[さが]県 28日(金)
【シシリアンライス】
 佐賀市のご当地グルメ。
***ごはんの上に、野菜と炒めた肉をのせ、マヨネーズをかけて、混ぜながら食べてください。**
 「たまねぎ」の生産量全国2位。

福岡[ふくおか]県 26日(水)
【水菜のサラダ】
 「水菜」の生産量全国2位。
【だぶ汁】
 福岡県の郷土料理。汁が「だぶだぶ」していることからこの名前がついたとも言われています。

愛媛[えひめ]県 5日(水)
【愛媛県産たいそぼろ】
 「たい」の漁獲量全国1位で日本全体の5割以上を占めています。
【いもたき】
 愛媛の郷土料理で、宮城県の「いも煮」のように秋に河原などで食べられているそうです。
【いよかん】
 生産量は全国1位で日本の生産量の90%を占めています。

熊本[くもと]県 17日(月)
【たけのこのひこずり】
 「ひこずり」は熊本の方言で「引きずる」の意味。炒めるときになべの底を引きずるように見えることから名前がついたとも言われています。
【タイピーエン】
 中国のある地域の郷土料理ですが 熊本でアレンジされご当地グルメとなりました。熊本では 揚げたゆで卵を入れます。
【デコボン】
 生産量全国1位。

香川[かがわ]県 10日(月)
【雪菜のけんちゃん】
 香川の郷土料理「まんば(高菜)のけんちゃん」をアレンジしました。野菜とくずした豆腐を炒めた料理です。
【しっぽく汁】
 香川の郷土料理の「しっぽくうどん」をアレンジ。

徳島[とくしま]県 27日(木)
【鳴門金時入りさつまいもクリーム】
 鳴門金時(なるときんとき)は、徳島県の特産品のさつまいも。甘味がありホクホクとしています。
【すだちゼリー】
 「すだち」の全国生産量のおよそ98%をしめています。
【れんこん】
 生産量全国2位。
【にんじん】
 生産量全国3位。

長崎[ながさき]県 7日(金)
【さば】
 漁獲量全国2位
【長崎ちゃんぽん風ワンタンスープ】
 中国の料理がベースの長崎発祥の麺料理「長崎ちゃんぽん」をワンタンスープにアレンジしました。

鹿児島[かごしま]県 19日(水)
【きびなごフライ】
 「きびなご」は鹿児島の特産品で郷土料理にもよく使われてきた食材。
【さつま揚げと豚肉炒め】
 「豚」の飼育数国内1位。
【さつまあげ】は、鹿児島の名産品。
【さつま汁】
 とり肉と野菜を煮込んだみそ味の汁もの。

大分[おおいた]県 14日(金)
【とり天】
 大分の郷土料理で鶏肉に衣をつけて揚げたもの。
【だご汁】
 だごを平たくのばしたものを季節の野菜とみそ味で煮た汁物。

宮崎[みやざき]県 6日(木)
【チキン南蛮】 宮崎県発祥。
【まだか漬け】
 切り干しだいこんの即席漬け。「まだか、まだか」とできあがり待つことから名前がついたそうです。今回はサラダ風にアレンジ。宮崎県は 切り干しだいこんの生産量が全国1位。
【ピーマン】(ナポリタンに使用)の生産量全国2位。

高知[こうち]県 21日(金)
【かつおの立田揚げ】
 「かつお」の消費量全国1位。
【ぐる煮】
 「ぐる」は、高知の方言で「集まる」「仲間」「一緒」の意味。いろいろな野菜と一緒に煮た料理。
【にらのみそ汁】
 「にら」の生産量全国1位。

沖縄[おきなわ]県 18日(火)
【うむくじてんぷら】
 「うむくじ」とは「いもくず」がなまったよび方。いもくず(さつまいもでんぷん)と紅いもで作られたおやつ。
【タマナーチャンブルー】
 「チャンブルー」とは沖縄の方言で「まぜこぜにしたもの」という意味。「タマナー」はキャベツ。
【もずくとたまごのスープ】
 日本で流通している「もずく」の90%は沖縄産。

【給食費について】
 給食費の指定口座からの引き落としは2月5日(水)です



毎月の献立表に目を通して、お子さんがどんな給食を食べているのか確認してください。

— 給食の放射能測定について —
 1月は不検出となっておりますのでご安心ください