



きゅうメール ふるさと給食

【日にち】

9月3日(木)

宮崎県のふるさと給食

【こんだて】

主食 ご飯

主菜 チキン南蛮 らっきょうタルタルソース

副菜 スッキーニスープ

南国のカラフルサラダ

牛乳 牛乳

その他 日向夏みかんゼリー



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、じゃがいも

鳥取県産：牛乳、鶏むね肉、しめじ、たまねぎ、らっきょう甘酢漬

【給食センターより】

今日は、「宮崎県のふるさと給食」です。この取組は、自立と分散で日本を変えるふるさと知事ネットワークに加入している地域の特産品や郷土料理を取り入れ、ふるさと献立として味わってもらう取組です。今日の献立は、宮崎県民のソウルフードとして全国的にも有名な「チキン南蛮」を取り入れました。チキン南蛮は、鶏むね肉に衣をしっかりとつけて揚げたあと、甘辛いタレを十分に染み込ませ、その上からタルタルソースをたっぷりとのせます。今日のタルタルソースには刻んだらっきょうをアクセントに加えました。宮崎県は鶏の飼育数が日本一多い県です。また、温暖な気候を生かした農業もさかんで、とくにきゅうりやピーマン、ズッキーニ、ゴーヤ、きんかんなどの農産物は全国に出回っています。この機会に、「日本のひなた 宮崎県」の食文化にふれてみてほしいと思います。また、児童玄関前に、今日のふるさと給食の献立と、宮崎県に関連する本を展示