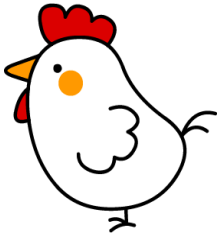


# 献立ひとくちメモ

3月5日(金)



郷土料理のお話です。

今日の給食は大分県の郷土料理です。黄飯（おうはん）とは、クチナシの実の色素を用いて黄色く炊き上げたご飯のことです。かやくを黄飯にかけて食べるのが一般的です。主に大分県臼杵市（うすきし）で食べられています。江戸時代で財政が悪化したために、赤飯の代わりに食べられていたそうです。また、臼杵市はキリスト教の本拠地があったので、スペインのパエリアの影響を受けたともいわれています。

とり天は、大正時代に別府市に誕生した鶏の天ぷらのことで、大分県初のレストランが起源といわれています。この頃はレストランの料理は高価なものでしたが、庶民にもおいしい料理を提供したいという料理長の気持ちから、価格の安い鶏肉を使ったとり天が誕生しました。