

献立ひとくちメモ

7月13日(水)



郷土料理のお話です。

今日の給食は宮崎県の郷土料理です。宮崎県は鶏肉消費量が日本一位で、鶏の炭火焼やチキン南蛮など多くの鶏料理があります。

宮崎県の夏の暑さは別格で、気候風土や特産物から生まれた行事食が数多く存在します。冷や汁（冷汁）もその一つで、魚のすり身、みそ、すりごまなどを合わせたものを、魚の頭や骨、昆布などでとっただし汁で伸ばし、豆腐やきゅうりなどを加えて、冷えたご飯にかける料理です。給食では冷たいみそ汁を作りました。ぜひ、ご飯にかけて食べてみてください。