

献立ひとくちメモ

6月3日(水)

今日は、**宮崎県**の紹介です！

〈農業・畜産業が盛ん〉



温暖な気候、十分な日照時間、年間降水量が多いなど、自然条件が恵まれており、様々な農産物が育てられています。

また、畜産業も盛んで、牛・豚・鶏肉のどれも、生産量が全国で3位以内です。給食でもよく宮崎県産のお肉を使っていて、今日の主菜の鶏肉も宮崎県産です。

〈宮崎県の郷土料理：冷や汁〉

ご飯に冷たい汁をかけて食べる、即席のかけ汁です。暑く湿気の多い宮崎県の気候風土の中で根付いていきました。農民たちが、暑い夏に、麦飯に生みそを乗せ、水をかけて食べていたことが元になっているそうです。