

School Lunch News

2025.6.19

今日の献立

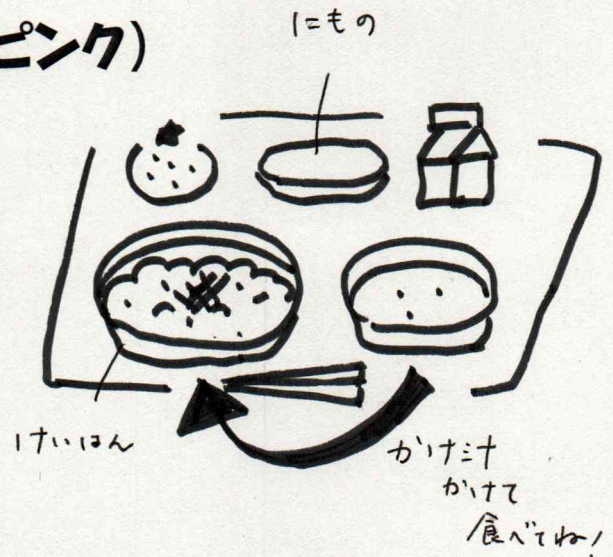
けいはん<ご飯・のり>(大わん内ピンク)

けいはん<かけ汁>(小わん)

さつま揚げと根菜の煮物(小皿)

冷凍みかん

牛乳



給食室より

今日は鹿児島県の鶏飯（けいはん）は、ほぐした鶏肉、干しいたけ、卵、パパイヤのみそ漬け、みかんの皮などを、白いごはんの上にのせ、鶏ガラのスープをかけて食べる、奄美（あまみ）地域を代表する郷土料理です。昔はとても貴重だった鶏肉を余すところなく使うため、とりでだしを取って、だし汁でご飯を炊き、かけ汁にも使われています。

給食ではパパイヤやみかんの代わりに、たくあんやのりなどで食べやすくアレンジしました。暑い日に食べやすい料理ですね。