

にほん あじ ～日本の味めぐり～

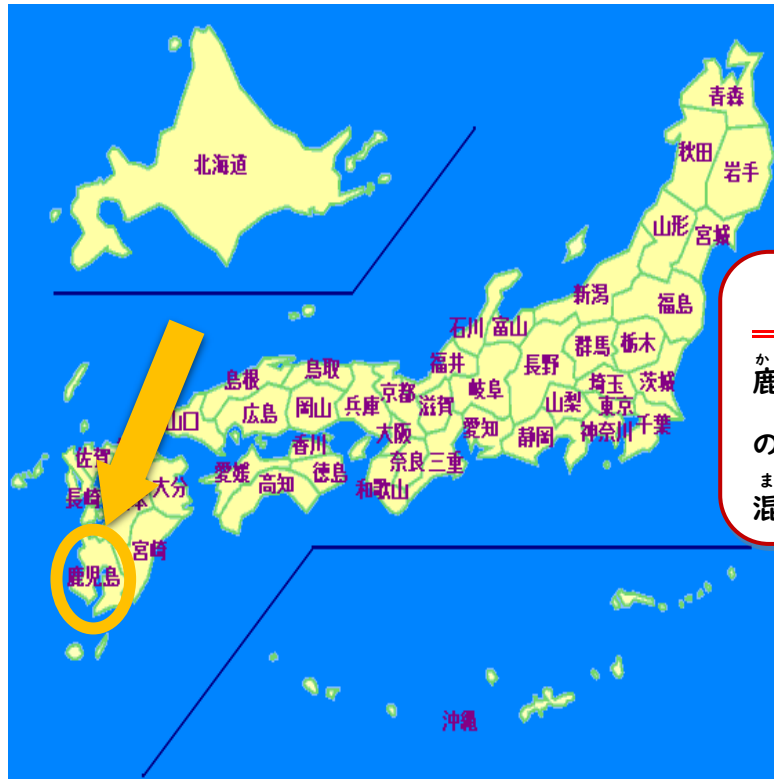
10月13日(金)

かごしまけん 鹿児島県



だい 75 かい かごしま こくたい の マスコット 「ぐりぶー」

しょうわ ねん だい 27 かい こくみんたいい く
昭和47年の第27回国民体育
たいかい いらい ねん かごしま
大会以来、51年ぶりに鹿児島で
かいさい
開催されるんだよ！



にほんかくち ちいき でんとうりょうり きこうふうど
日本各地には、地域の伝統料理や気候風土をいかした
とくさんぶつ ぎゅうしよく にほん あじ かくちいき
特産物があります。給食で日本の味をめぐり、各地域の
しよくぶんか ふ
食文化に触れましょう。

くろず 「黒酢からめ」

かごしまけん せいさんりょう にほんいち けんない しよくぶんか
鹿児島県はさつまいもの生産量が日本一で、県内の食文化を
ささ じゅうよう しよくざい きゅうしよく ぶたにく あまず
支える重要な食材です。給食では、さつまいもと豚肉を甘酸っぱ
くろず
い黒酢あんでからめました。黒酢の元祖”壺作り黒酢”があるのは
かごしまけん どくとく かお あじ も
鹿児島県だけで、独特の香りとまろやかな味わいを持っています。



「さつますもじ」

かごしまけん い きせつ
鹿児島県では、ちらしずしを「すもじ」と言います。季節
しよくざい ぐ など こま き
の食材を具として、かまぼこ等を細かく切り、ごはん
ま つく
混ぜて作ります。

「さつまた汁」

かごしまけん むかし した みそした きょうどりょうり しよくざい
鹿児島県で昔から親しまれている味噌仕立ての郷土料理です。食材や
あじつけ などから豚汁によく似ていますが、豚肉の代わりに鶏肉が使われて
いることが大きな特徴です。