

な ら きょうどりょうり あすかじる 奈良の郷土料理～飛鳥汁～

きょう 今日のごんでは、ごはん、ぎゅうにゅう牛乳、チキンなんばん、ブロッコリーのおかかあ、あすかじる飛鳥汁です。

きょうどりょうり「郷土料理」という言葉を聞いたことがありますか？「郷土料理」とは、そのちいきむかしつくばしょ地域で昔から作られている、その場所ならではのおいしい料理のこトです。きょうきゅうしょくきょうどりょうりとうじょう今日の給食には、郷土料理が2つ登場しています。ひとつずつしょうかい紹介します！

めひとつ目は、「チキンなんばん」です。この料理は、りょうりきゅうしゅうみやざきけんきょうどりょうりあとりにかくあまず九州にある宮崎県の郷土料理です。揚げた鶏肉に甘酢をからめて、タルタルソースをかけていただきます。

めふたつ目は、「飛鳥汁」です。この料理は、りょうりならけんきょうどりょうりあすかじる飛鳥汁のはじまりは、ねんいじょうまえ1300年以上も前、あすかじだいきせつやさいとりにこぎゅうにゅうあじようふうしる飛鳥時代までさかのぼります。季節の野菜をだし(鶏がら)で煮込み、牛乳とみそで味つけをした洋風のみそ汁です。きゅうしょくぎゅうにゅうとうにゅうつかつく給食では、牛乳ではなく豆乳を使っておいしく作りました。

それでは、きょうきゅうしょくたの今日の給食もおいしく楽しくいただきましょう。

