

○令和5年10月23日は「日本味めぐり(宮崎県)」です。

メニューは

ごはん、牛乳、秋野菜のみそ汁、チキン南蛮、ノンエッグマヨネーズ、切干大根のツナあえです。

「チキン南蛮」は宮崎県の郷土料理として有名です。揚げた鶏肉に甘酢のタレがかけてあり、そこに小袋のノンエッグタルタルソースをのせて食べました。そして、意外と知らないかもしれませんが、宮崎県は「切干大根」の生産量が全国1位です。では、ここでクイズです。宮崎県では、切干大根を全国の何パーセント生産しているでしょう？ (1)50% (2)70% (3)90% … 答えは (3)90% です。給食で使っている切干大根も、もちろん宮崎県産です。今日はサツとゆで

で、ツナと一緒にごま油を効かせたドレッシングであえました。小学校の連絡ノートには、切干大根は宮崎県が全国の90%生産していると知り感心していたそうです。また、シャキシャキ感がとてもよかったですと書かれていました。

次回はどこの都道府県の郷土料理が登場するでしょう？ 楽しみにしていてくださいね。

