

食育ニュース

2月19日(水)

まめ
豆もやしのナムル

たれをまぜましょう。

牛乳

平皿

さけのバターじょうゆ や醤油焼き

副菜皿

はん
ご飯

さつま汁じる

飯椀

「**さつま汁**」とは、とりにく鶏肉とにんじん人参、大根、ごぼうなどの野菜を入れて煮込んだ味噌汁で、**鹿児島県**の郷土料理です。さつま汁の**最大の特徴**は「**鶏肉**」を使っていることで、名前の由来は**江戸時代**まで遡ります。当時、**薩摩藩**の武士たちが、とり鶏同士をたたか闘わせる「**闘鶏**」を行っており、そこで負けたとり鶏と野菜を一緒に煮込んで食べたのが始まりのようです。その闘鶏に使われていたとり鶏が「**さつま鶏**」で、さつま汁と呼ばれるようになりました。



給食室の様子

下味をして焼いたさけに、バター醤油をかけて仕上げました。



貝たくさんで温まるさつま汁です。

