

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

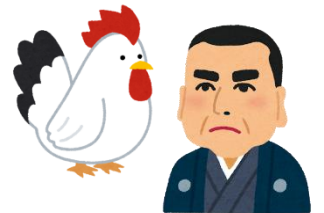
副菜皿

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。

