

皿なし

れいとう
冷凍りんご

副菜皿

ぎゅうにゅう
牛乳

やさい
野菜のオイスター炒め

いた

深皿

ごもく
五目とりめし

飯碗

しらたまじる
白玉汁

全国津々浦々「とりめし」



一口に「とりめし」と言っても、全国各地にさまざまな「とりめし」が存在します。

中でも、**大分県**の大分市吉野区の郷土料理である「とりめし」は、「**吉野とりめし**」と呼ばれるほど有名です。現在は、鶏肉といえばニワトリを使うのが一般的ですが、昔はキジなどの野鳥を持って食べるのが一般的でした。そのため、「とりめし」の表記はさまざまで、「鶏」という漢字を使わず、あえて平仮名で「とりめし」と書かれる名残があるそうです。

給食室の様子



鶏ひき肉とごぼうなどを煮付けて合わせました。



白玉は間際にゆでて、汁に加えます。タイミングが重要な作業です。