



こんげつ

今月の

きょうど りょうり きゅうしょく

郷土料理給食

きょう こんだて
~今日の献立~

はん てん
ご飯 とり天

だいこん
大根とじゃこのサラダ

しる ぎゅうにゅう
だご汁 牛乳

がつ にち きん
4月17日(金)

おおいたけん きょうど りょうり

大分県の郷土料理



てん
【とり天】

とりにく おお た し おおいた
鶏肉を多く食べることで知られる大分
けん から あ ゆうめい とりにく
県です。唐揚げが有名ですが、鶏肉を
てん こ あ てん おおいたけん
天ぷら粉で揚げた「とり天」も大分県
ぜんいぎ ひろ した
全域にわたって広く親しまれていま
す。とりにく こうか しょくざい じだい か
鶏肉が高価な食材だった時代、家
てい ころも てん
庭では衣がたっぷりついた「とり天」
がつくられていました。あつ ころも
増しになり、家族が多くてもみんなで
とりにく あじ おお
鶏肉を味わうことができる「とり天」
にんぎ
は人気のメニューです。



しる
【だご汁】

こむぎこ みず ね て の
小麦粉を水で練って、手で伸ばして
ちぎった だんご い する きせつ
ちぎった団子を入れた汁です。季節
の やさい い みそ しょうゆ じた
野菜を入れ、味噌や醤油仕立てで
食べます。「だご」は くまもと べん
熊本弁で「だ
んご」の こと です。 ぎゅうしょく
給食では、だん
ごの かわりに うどんを 短く切ったも
のを 入れ ます。

