

ねん ど

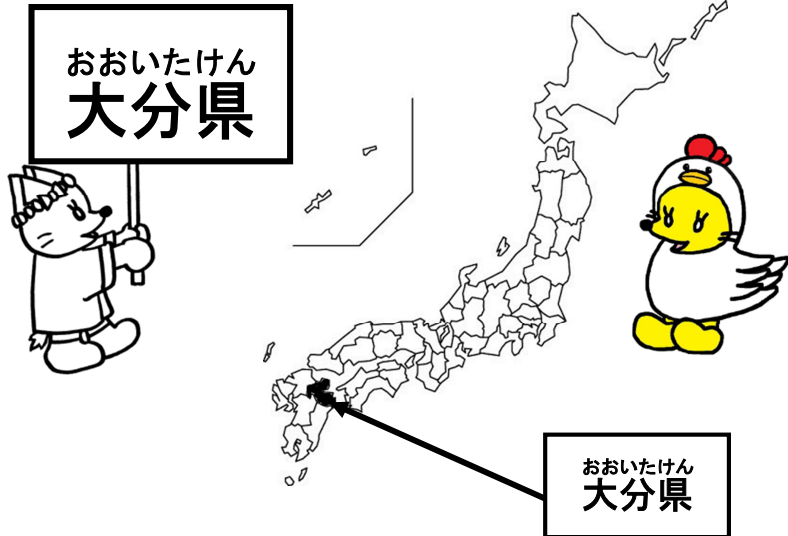
2026年度

あじ

こんちゃん和味めぐり

おきなわけん しゅっぱつ おんせん ゆうめい きゅうしゅう
沖縄県を出発したこんちゃんは、温泉が有名な九州
ちほう おおいたけん
地方の大分県にやってきました。

おおいたけん にく しょう ひりょう ぜんこく
大分県は、とり肉の消費量が全国でもトップクラスで
す。とり肉のてんぷら「とり天」、とり肉を使った混ぜご飯の
「とりめし」、とりのだしを使った汁物の「とり汁」など、
にく つか きょう とりょうり
とり肉を使った郷土料理がたくさんあります。



とり天

(24日)



「とり天」の発祥は、大正時代に大分県別府市に誕生した、県内初のレストラン「東洋軒」です。そのころのレストランでは、たいへん高価な料理ばかりでしたが、「庶民でも楽しめる美味しい料理を提供したい」という思いから、手に入りやすいとり肉を使い、台湾の唐揚げを天ぷら風にアレンジしたのがはじまりです。とり肉に醤油やんにくで下味をつけ、天ぷら粉をつけて揚げて作ります。

大分県では、練りからしと酢醤油で食べますが、今日の給食では、酢醤油をかけたものが登場します。

