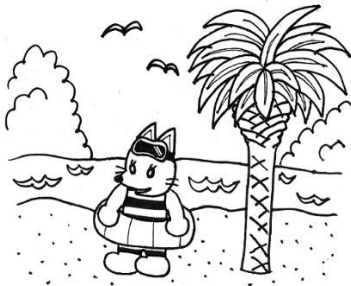


ねんど
2023年度

あじ
こんちゃん和味めぐり

おおさか ぷ しゅっぱつ きゅうしゅう なんとう ぷ
大阪府を出発したこんちゃんは、九州の南東部にある
みやざきけん
宮崎県にやってきました。なんこく ばん い き かん
南国の雰囲気を感じさせるフェ
ニックスというけんぼく木※があります。じどり みやざきぎゅう ほか
地鶏や宮崎牛の他に、
ひゅうがなつ き ぼ だいこん あた た きこう りよう かんじゆく
日向夏や切り干し大根、温かい気候を利用して作る完熟
マンゴーも有名です。

※その都道府県のシンボルと
なっている木のこと。



みやざきけん
宮崎県



みやざきけん
宮崎県

なんばん
チキン南蛮

にち
(19日)



なんばん みやざきけん う りようり しょうわ
チキン南蛮は宮崎県で生まれた料理です。昭和30
ねんだい ようしょくてん はたら ひと た りようり
年代に洋食店で働く人が食べるまかない料理として
つくられたのが始まりとされています。

なんばん せんごく じだい らいにち じん
南蛮とは、戦国時代に来日したスペイン人やポルトガ
ル人、またその文化を表す言葉です。彼らもたらした
ぶんか なんばんづ どうがらし い あます あぶら
文化に「南蛮漬」という唐辛子入りの甘酢に油であげ
た食材をつけこんで作る料理があります。この南蛮漬
しょくざい つく りようり なんばんづ
けを鶏肉で作ったことから「チキン南蛮」と呼ばれるよ
うになりました。

みやざきけん みせ
宮崎県にはタルタルソースをかける店と、シンプルに
あます
甘酢だけで味わう店があります。

きゅうしよく あ とりにく たま どうがらし
給食では、揚げた鶏肉に、玉ねぎと唐辛子の入った
あます た
あっさりとした甘酢だれをかけて食べます。

