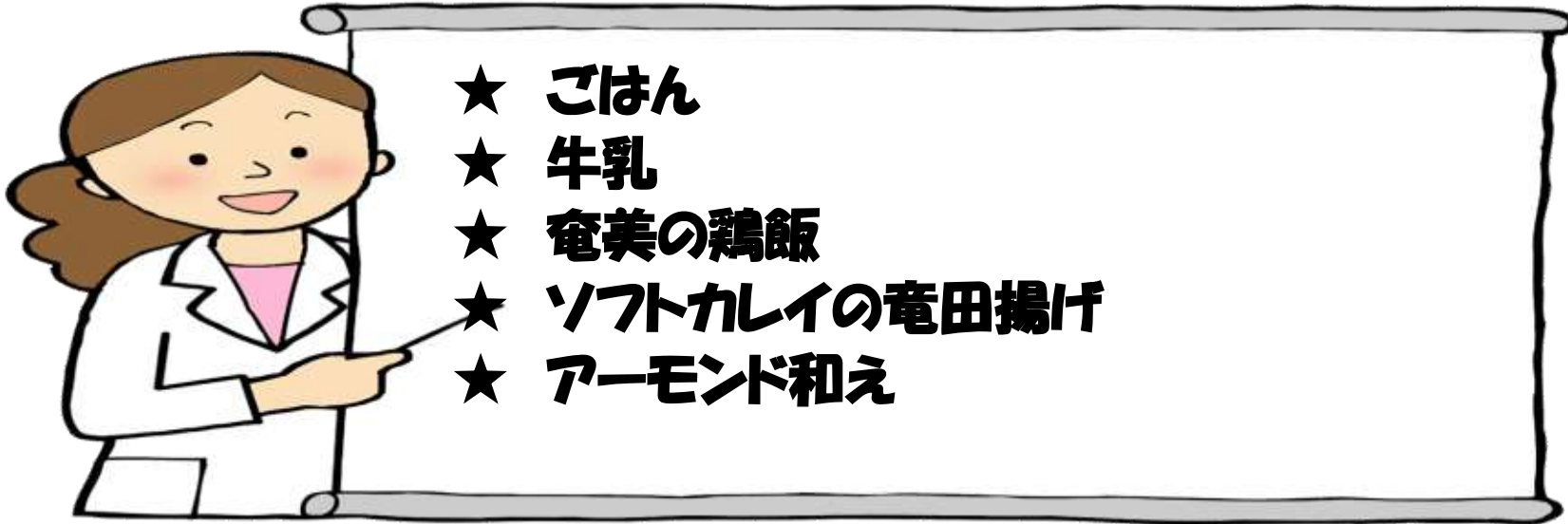


今日の給食

令和2年2月5日(水)



とりがらだしを、時間をかけてじっくりとりました。



「たくあん」と「刻みのり」をのせて食べます。



かたくり粉でとろみをつけます。



最後に溶き卵を流し入れます。

今日のひとこと

「奄美の鶏飯（あまみのけいはん）」の味のポイントは「スープ」です。「鶏飯」の名前らしく、スープは「鶏ガラ」でじっくりとりました。スープをかけて食べるので、中華風のお茶漬けのような料理です。サラサラと食べやすく、おかわりがしたくなる鹿児島県の郷土料理です。