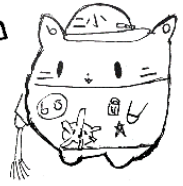




# ランチ通信<sup>つうしん</sup>



## きょう 今日のこんだて

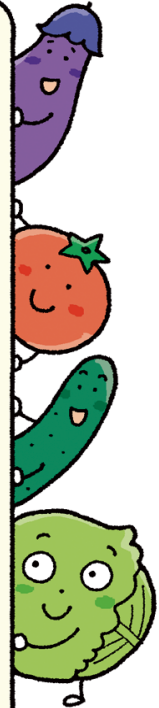
けいはん  
・鶏飯

なんぼんづ  
・ホキの南蛮漬け

ちゅうか  
・パリパリ中華サラダ

れいとう  
・くだもの(冷凍みかん)

ぎゅうにゅう  
・牛乳



けいはん かごしまけん あまみちほう きょうどりょうり  
 鶏飯は鹿児島県の奄美地方の郷土料理です。ほぐした  
 とりにく ほ しいたけ あじつ あまみちほう  
 た鶏肉や干し椎茸を味付けし、あさつきや奄美地方の  
 つ もの うえ も つ とり  
 漬け物などをごはんの上に盛り付けて鶏ガラスープを  
 りょうり えどじだい さつまはん しはいか  
 かけた料理です。江戸時代に薩摩藩の支配下にあった  
 あまみちほう やくにん かんが  
 奄美地方で役人をもてなすために考えられたメニュー  
 た こ はん だし ちゃづ ふう けいはん  
 です。炊き込みご飯とはちがう出汁茶漬け風の鶏飯は  
 ひょうぼん いわ せき とぎ ていきょう  
 評判になりお祝いの席やおもてなしの時に提供される  
 ようになりました。

