



れいわ ねん がつ にち げつ
令和5年1月23日（月）

きょうのこんだて

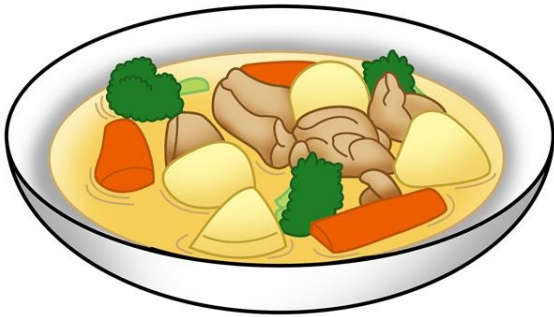
（かごしまをまるごと味わう給食）

セルフいもあんパン

（ドッグパン・さつまいもあん）

◎冬野菜のクリーム煮 ・ 牛乳

ふゆ やさい くリーむに
冬野菜のクリーム煮は、
ねんせい りくえすと
6年生からのリクエスト
めにゆー
メニューです。



とりにく 鶏肉

にほん ようけい たいしょうじだい お ころ さか
日本の養鶏は、大正時代の終わり頃から盛ん
なり、1940年代までは卵の生産が目的でした。肉は
ねんだい たまご せいさん もくてき にく
卵を産まなくなったニワトリを利用する程度で、
たまご う にわとり りょう ていど
生産量は少なく、かなり高価でした。1960年代にな
ると、肉用の若鶏である「ブロイラー
せいさんりょう すく こうか ねんだい
養鶏」が広まっていきました。↙



ぶろいらー せいちょう はや たいりょうしゅう やす みぢか
ブロイラーは成長が早く、大量飼育ができて安いことから、身近な
しょくざい りょうじつ しつげん にちじょう りょうり ねづ
食材となり、良質のたんぱく質源として日常の料理に根付いてき
ました。ぶろいらー しりょう ふく えいよう こうりつ きゅう
収する能力が高められているため、成長が早いとされています。鹿
しゅう のうりよく たか せいちょう はや か
児島県でも養鶏が盛んで、多くの地域でたくさん飼育されています。
きょう とりにく はくさい ぎゅう
今日は、鶏肉・白菜・にんじん・かぶ・じゃがいも・さつまいも・牛
にゅう か ごしまけんさん しょくざい か あじ
乳が鹿児島県産の食材です。よく噛んで味わっていただきましょう。

