



今日の給食は
鹿児島県の
郷土料理です。

鹿児島県 桜島

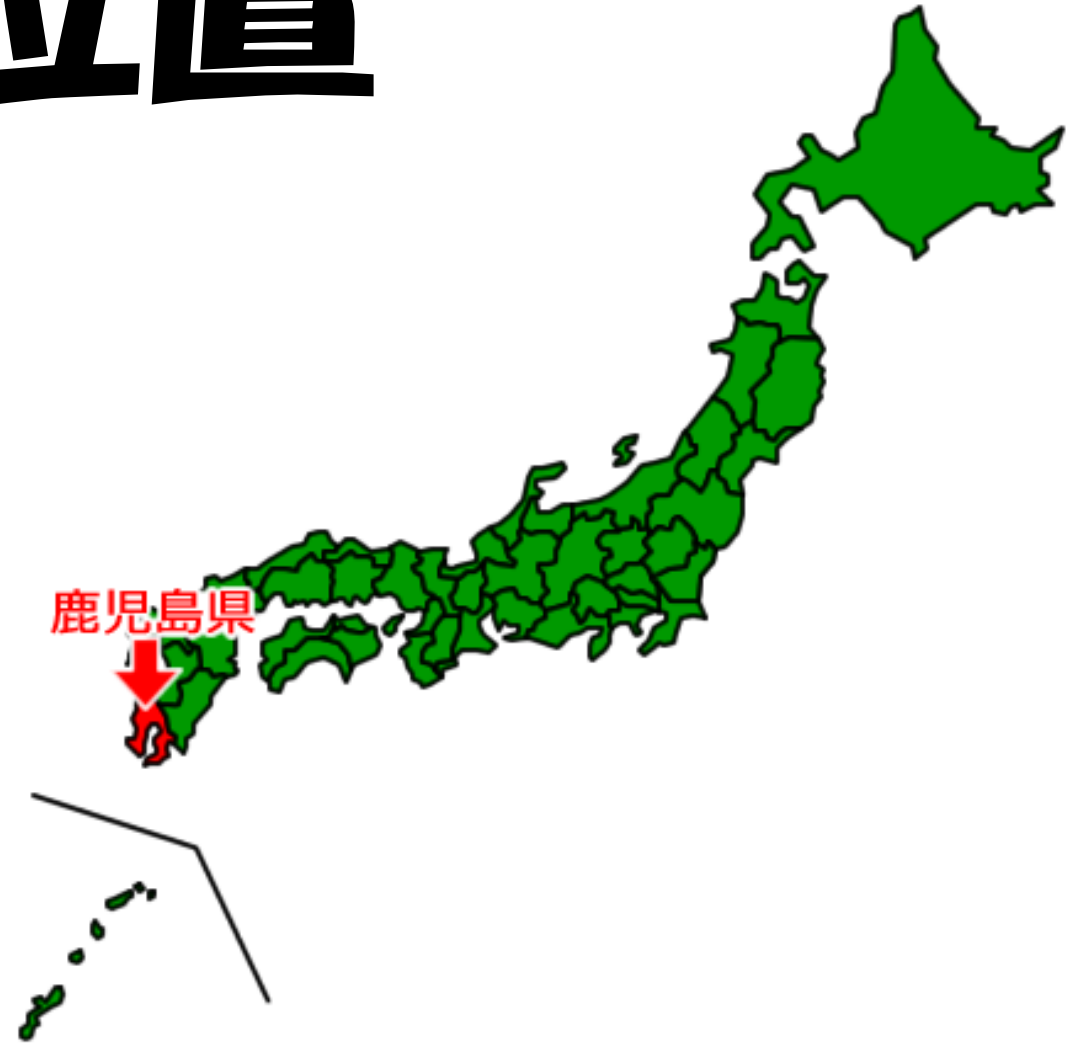
鹿児島県の位置

九州南部に位置し、

さつま

おおすみ

薩摩半島や大隅半島、
さらに複数の離島から
構成されます。



かつての薩摩藩

さつまはん

県庁所在地の鹿児島市は、
かつて薩摩藩の城下町が
置かれていました。



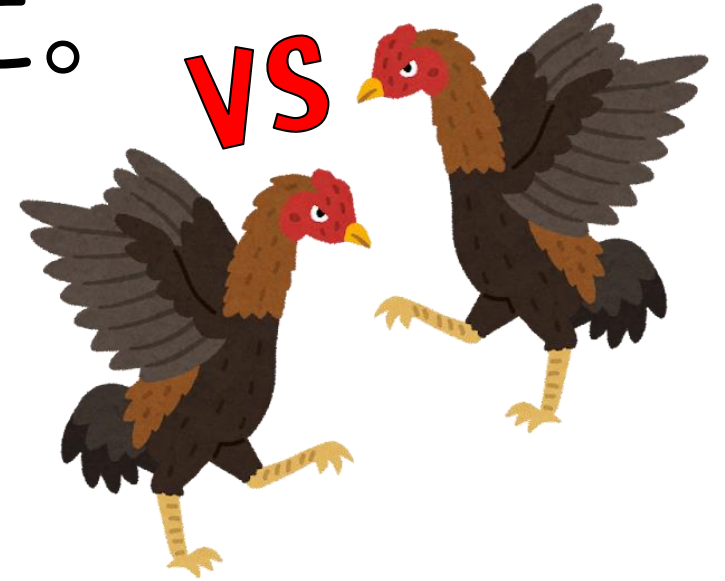
西郷隆盛銅像(鹿児島市)

しき

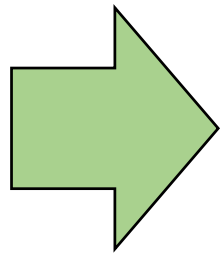
薩摩藩では武士の士気を高めるために、

とうけい

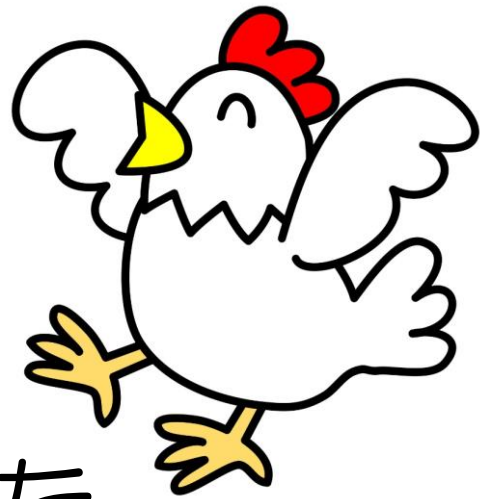
闘鶏をする風習がありました。



このことから、
鶏肉を食べる文化が
定着したといわれています。



給食によく登場する「さつま汁」も
鹿児島県の郷土料理です。



「さつま汁」

鶏肉がはいった
具たくさんのおみそ汁



鹿児島県の郷土料理①

6

鶏飯（けいはん）



ご飯に、ほぐした鶏肉、
錦糸卵、しいたけ、のり
などをのせて、鶏の出汁
をかけて食べます。

鶏飯（けいはん）の発祥

あまみ

奄美群島が薩摩藩の支配下に置かれていた時代、薩摩藩の役人にふるまわれていました。別名「殿様料理」とも呼ばれているそうです。



鶏肉は
当時とても
貴重だったそう！

鹿児島県の郷土料理②

⑧

きびなごの刺身

今日の給食では
からあげにしました



海の幸も豊富な鹿児島県。
なかでもきびなごの産地
として知られています。

鹿児島県の郷土料理②

9

きびなごの刺身



**帯状のしま模様が
特徴！**

鹿児島県南部の
方言で、
「きび」＝帯
「なご」＝小魚

鹿児島県の郷土料理②

きびなごの刺身

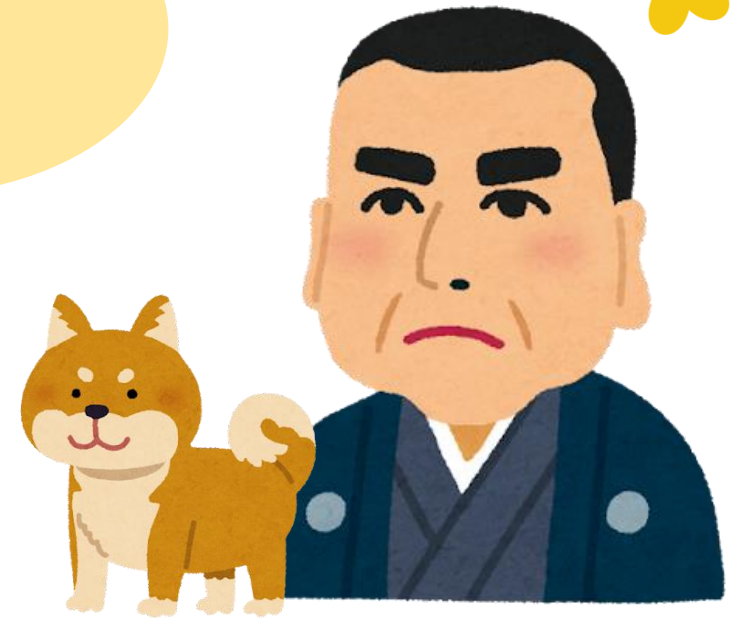


10



鮮度が落ちるのが早いので、刺身は新鮮なきびなごが手に入る鹿児島県ならではの食べ方！

地域の歴史がその土地の
食文化に影響していることが
わかりましたか？
鹿児島県の郷土料理、
ぜひ味わってください！



< 参考資料・画像引用 >

・「うちの郷土料理」(農林水産省)

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/area_stories/kago-shima.html

・「プライドフィッシュ」(全国漁業協同組合連合会)

<https://www.pride-fish.jp/JPF/pref/detail.php?pk=1438764522>