

★ 給食ブログ ★



2025年11月21日(金)

きょうのこんだて

● ごはん

● 牛乳

● かしわのすき焼き



● がね

● いんげんとツナのおひたし



< 給食ニュース >



今日の給食は、鹿児島の郷土料理「がね」でした。給食に登場するのは初めてです。「がね」は、さつまいもや野菜を太めの千切りにし、衣をつけて揚げる料理です。その見た目が、「かに」(鹿児島弁で「がね」というそうです)に似ていることからこの名前がついたといわれています。砂糖が入っていて、甘めな味付けであるのが特徴で、地域によって具材や衣の材料はちがうそうです。子どもたちは、食べる前から「おいしそう!」と楽しみしてくれていました。食べながら、何が入っているのか観察してくれた人もいました。あちこちから「おいしかった!」の感想が聞けたのでよかったです。