

# セルフおにぎり・鶏飯について

1月24日～30日は全国学校給食週間です。日替わりで当時の給食や他県の郷土料理が献立に登場します。

セルフおにぎりは、各自でおにぎりを作って食べます。また鶏飯は、お茶漬けのようにして食べます。食べ方の注意やもりつけ表をよく読み、みなさんもよくかんで、おいしく食べましょう。

## セルフおにぎり 1/27 (火)

日本で最初の給食にちなんだ献立です。当時の給食は、おにぎり・塩さけ・漬物といったもので、学校でおなかをすかせた子どもたちに、何か食べさせようと出されたものが始まりでした。



### 《食べ方》

- ・ビニール袋にごはんを入れて、おにぎりをにぎります。(梅干しを入れたい人は入れてにぎりましょう) ※梅干しには種が入っています。
- ・おにぎりにのりをまいて食べましょう。(袋の中でのりをまくとよいでしょう)

## 鶏飯(けいはん) 1/30 (金)

鹿児島県奄美地方の郷土料理です。鹿児島県内では、カレーと人気を分ける給食で人気のメニューです。今回作るのは、給食用にアレンジした鶏飯になります。



(写真はイメージです)

### 《食べ方》

いんげん、しいたけ、錦糸卵などをあえた具をご飯の上へのせ、スープをかけて食べます。きざみのり、つぼづけをのせて食べると味のアクセントになります。