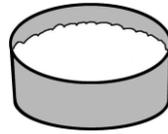


10月「南九州市・北九州市交流の日」 献立の紹介

A地区 25日 / B地区 24日



ぎゅうにゅう



ごはん



きびなごのかばやき



さつまじる

鹿児島県南九州市と北九州市とは、九州の南と北に位置し、市の名前が似ていることから、平成20年に交流都市になりました。

北九州市の給食では、鹿児島県産のさつまいもを使った「さつま汁」と「きびなごのかば焼き」を、南九州市の給食では「ぶりのぬかみそだき」と北九州市産のたけのこを使った「筑前煮」というように、お互いの地域の自慢の味を給食に取り入れ、交流を深めます。

鹿児島県は昔、「薩摩の国」と呼ばれ、日本で初めてさつまいもの栽培が始まったところですが、また、日本有数の「きびなご」の産地としても知られています。

南九州市の紹介

平成19年、知覧町・川辺町・頰娃町が合併して南九州市が誕生しました。人口は、約32,500人で、農業がさかんな自然豊かな市です。

市の花は、北九州市と同じひまわりです。



ひまわり畑と開聞岳



【南九州市の特産品】

紅さつま	甘味がありホクホクした質感が特徴のさつまいも
かわな牛	清流と緑の恵みを受けて育つ黒毛和牛
知覧茶	市町村で日本一の生産量をほこる
焼酎	美味しい水に恵まれており、焼酎作りがさかん

「きびなごのかばやき」は、カラッと揚げたきびなごに、砂糖・しょうゆ・みりん・しょうが・酒を煮詰めて作ったタレをからめています。鹿児島県では、料理に砂糖や甘口のしょうゆが多く使われ、甘辛い味付けが好まれています。

「さつまじる」は、江戸時代に薩摩武士たちが闘鶏（鶏同士を戦わせること）を行い、鶏肉と野菜と一緒に煮込んで食べたのが始まりと言われる、鶏肉を使った具だくさんの汁物です。薩摩地方（鹿児島県の北西部）でよく食べられていたことから、「さつまじる」という名が付いたと言われています。