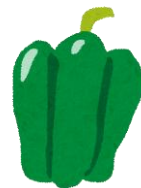


# みやざきけん きょうどいりょうり し 宮崎県の郷土料理を知ろう

2月26日(木)

みやざきけん あたた きこう りょう はやばまい いなさく  
宮崎県は、暖かい気候を利用した早場米の稲作を  
はじめ、やさいくだものそくせいさいばい  
野菜・果物の促成栽培(ビニールハウスな  
どをつか せいちょう はや ふつう はや しゅっか  
どを使って成長を早めて普通より早く出荷するこ  
と)が盛んな県です。さか けん  
きゅうり、ピーマン、さとい  
も、マンゴーなどは、にほん い せいさんりょう ほこ  
日本で1・2位の生産量を誇  
ります。また、とりにく ふたにく せいさんりょう ぜんこく  
鶏肉や豚肉の生産量も全国トップク  
ラスです。



## きょうのこんだて

むぎ  
麦ごはん

ぎゅうにゅう  
牛乳

く 貝だくさんのみそ汁

ちキン南蛮

しお 塩もみきゅうり

## ～チキン南蛮～

みやざきけん とりにく せいさんりょう おお とりにく  
宮崎県は鶏肉の生産量が多く、いろいろな鶏肉  
りょうり なか ゆうめい  
料理があります。その中でも有名なものが「チキン  
なんばん  
南蛮」です。これはみやざきけん けいえい  
宮崎県でレストランを経営してい

ひと ながさきけん  
た人が、長崎県の  
なんばんづ  
「南蛮漬け」からヒ



出典：農林水産省ウェブサイト

え  
ントを得てつくったものです。魚の代わりに  
とりにく つか ひろ かてい た  
鶏肉を使い、広く家庭でも食べられるようにな  
りました。とうがらし あます  
唐辛子をきかせ、甘酸っぱいた  
しをかけるのが特徴です。今日のチキン南蛮  
は、きゅうしょくよう から ひか  
給食用に辛さを控えたタレにしています。タレをかけた後、タルタル  
ソースをかけて食べることもあります。