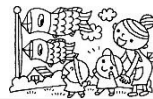




5月の献立表



認定こども園

青葉保育園

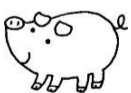
Table with columns: 日曜, 献立, 材料, 3時おやつ, 材料, 10時おやつ. Rows include items like ハヤシライス, マカロニサラダ, 鶏のネギみそ焼き, etc.



G・W(3日・4日・5日)



鹿児島の郷土料理「豚みそ」の歴史
「豚みそ」は鹿児島県の食材である豚肉と味噌を合わせて作る料理です。奄美地域では、これらに加え落花生、鰹節を入れます。昔、奄美地域では各家庭1頭ずつ、食用として飼育されていました。どの部位も無駄にしないために、焼き物や炒め物、保存がきく「豚みそ」なども作られました。奄美地域は温暖な気候から独特の発酵文化をつくり出しており、特に味噌は奄美地域における代表的な調味料です。現在は県内全域で親しまれています。



お米作りは何日かかるの？

お米作りは気候によって違いがありますが、約5か月かかります。鹿児島では7月中旬に収穫する「早期水稲」と10月上旬から収穫する「普通期水稲」があります。鹿児島県の田んぼ周辺には「田ノ神さあ(たのかんさあ)」がいます。鹿児島は雨や台風の影響を受けることが多く、農民たちは順調な稲の成長と豊かな実りを祈願して、田んぼの神様を手作りし、見守ってもらっています。



おしらせ

火・麦ごはん
金・雑穀米
(0.1歳は白ごはん)
を提供します。
★は手作りおやつです。
🍷は鹿児島の郷土料理です

