

にほんかくち  
日本各地の

きょうどりょうりひとくち

郷土料理一口メモ

がつ  
6月

みやざきけん

宮崎県



にほんしんわ  
日本神話ゆかりの地  
たかちほきょう  
高千穂峡



せいさんりょうにほんいち  
生産量日本一  
ひゅうがなつ  
日向夏



● : これまでに実施した都道府県

なんばん  
チキン南蛮



れいわ ねん がつ にち げつ  
令和8年6月29日(月)の  
きゅうしょく どうじょう  
給食に登場します!

チキン南蛮は、小麦粉と卵の衣をつけて揚げた鶏肉を熱いうちに甘酢だれに浸し、タルタルソースをかけた料理です。延岡市がチキン南蛮発祥の地で、昭和30年代に洋食店のまかない料理として作られたのが始まりだと言われています。チキン南蛮の「南蛮」は、戦国時代に来日したポルトガル人やその文化のことを意味します。彼らが伝えた斬新な料理は、当時の日本で、あまり馴染みがなかったため、南蛮料理と呼ばれました。そして、甘酢に唐辛子が入ったピリ辛のたれに浸した料理は「南蛮漬け」と呼ばれるようになりました。給食センター手作りのチキン南蛮を味わって食べましょう。