

にほんぜんこく きゅうしよく 日本全国を給食でめぐろう

てげうめっちゃが これ!

宮崎県の方言で、「すごくおいしいよ これ!」

宮崎で有名な果物
「太陽の○○○」



チキンなんばん



給食でも本場の味を再現!
タルタルソースは調理員さんの
手作りです★
甘酢だれとタルタルソースの
あまずっぱい味のバランスに
こだわりました

食堂のまかないから広まった B級グルメ

昭和30年代に、宮崎県延岡市のとある洋食店のまかないメニューから生まれたと言われています。

はじめは、とりのから揚げを甘酢につけただけの料理でしたが、タルタルソースをかけたり、サラダを添えたりと見た目もごうかになり、今では「チキンなんばん」という名前も全国区です。

昭和40年代の宮崎では、家族で外食といえば「チキン南蛮」というほど、ごちそうメニューの定番だったそうです。

チキンなんばんの 「なんばん」ってナニ?

「南蛮」は、戦国時代に来日したポルトガル人や、その文化を表す言葉

ポルトガル人は、ねぎやとうがらし入りの甘酢に漬ける料理を好んで食べていたそうです。そこから、甘酢に漬ける料理を「南蛮漬け」と呼ぶようになったということです。

他にも、鴨南蛮やカレー南蛮など、ネギが入っていたり異国から伝わった「南蛮」がついた料理が、今でも定着していますね!

食べた後は、iPad でアンケートに答えよう!