

7月

けい 鶏ちゃん

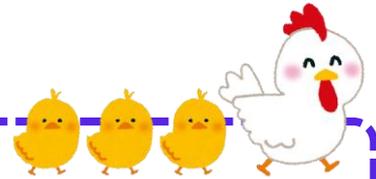
～岐阜県～

県庁(都庁)所在地
岐阜市



味噌や醤油ベースのタレに漬け込んだ鶏肉を、野菜と一緒に炒めて食べる、**奥美濃・下呂地方発祥の郷土料理**。

卵を産まなくなったニワトリを調理して食べたのが始まりといわれています。食肉が手に入りやすかった時代、鶏ちゃんは貴重な料理として**盆や正月、親族の集まりなど特別なときに振る舞われました**。



材料(1人分)

鶏もも肉	50g	★味噌	4g
キャベツ	20g	★みりん	1g
人参	5g	★酒	1g
ピーマン	5g	★醤油	1g
玉ねぎ	5g	サラダ油	0.5g
コーン	5g		

作り方

1. 鶏もも肉を一口大にし、★と混ぜ合わせ下味をつける。
2. キャベツはざく切り、人参とピーマンは千切り、玉ねぎは薄切りにする。
3. フライパンに油を熱し、1を炒める。
4. 肉に火が通ったら、2とコーンを加えさらに炒める。
5. 野菜がしんなりし、水気が飛んだら完成。

★おすすめ献立例★～岐阜県メニュー～ 金魚飯・あゆの香味だれ・鶏ちゃん・すったて汁

岐阜県ってどんなところ？

北部には飛騨山脈の山々、南部には木曾三川によってできた濃尾平野が広がる自然豊かな県。人口総数は195万3,298人。(令和4年2月1日現在)

のどかで美しい日本の原風景が広がる、**白川郷合掌造り集落**。1995年に世界遺産に登録された後も、人々が生活を営んでいます。

鵜を操り川魚を獲る伝統漁法、**長良川鵜飼**は1300年以上の歴史をもちます。暗闇の中真っ赤に燃えるかがり火の**幻想的**な様子は、織田信長や徳川家康、松尾芭蕉など歴史的人物も魅了してきました。

岐阜県関ヶ原町は、東軍西軍併せておよそ16万の軍勢が激突した「**関ヶ原の戦い**」が行われた場所です。後に江戸幕府が開かれたことで、「天下分け目の戦い」とも呼ばれています。

岐阜県の食文化

鵜飼で獲れた鮎は、将軍や天皇に献上され振舞われました。「**鮎の塩焼き**」「**鮎のなれ寿司**」などの郷土料理が今に伝えられています。

県内で古くから栽培されている特色ある野菜・果樹を「**飛騨・美濃伝統野菜**」として認証しています。その一つ「**飛騨紅かぶ**」を使った**赤かぶ漬**けは、厳しい冬を乗り越えるための**貴重な保存食**でした。

岐阜県の給食情報

1食あたりの給食費(平均)

小学校 **253円**
中学校 **293円**

完全給食実施人数

小学校 **10万6,450人**
中学校 **5万3,894人**

実施率
99.8%

実施率
99.4%

(平成30年文部科学省)

