



宮崎県の郷土料理

10/20(月)昼食



宮崎県は里芋の生産が多く、全国上位。
ぬた芋とは、茹でた里芋に、すりごま、味噌、砂糖、みりんなどを混ぜ合わせた調味料を和えた料理です。
“ぬめぬめ”しているから「ぬた芋」と言われているようです。



南蛮とは、ポルトガル人や文化に使用されるものです。チキン南蛮は、宮崎県の洋食店にてまかない料理としてできたようです。
ジューシーな鶏肉と、タルタルソースが食欲をそそりますね！ 早く食べたい！！

宮崎県のクイズ



Q1. 次の料理のうち、宮崎県の郷土料理ではないものはどれでしょう？

- (1) 辛麺
- (2) 冷や汁
- (3) からし蓮根

Q2. 次の農産物の中で、宮崎県が収穫量日本一のものはどれでしょう？

- (1) キュウリ
- (2) トマト
- (3) ナス

Q3. 宮崎県の方言「ぼくじゃ」の意味は何でしょう？

- (1) 僕だ
- (2) 大変だ
- (3) おなかが減った



宮崎県のクイズ

Q4. 宮崎県の方言「のさん」の意味は何でしょうか？

- (1) つらい
- (2) 元気
- (3) 都合が悪い

Q5. 宮崎県の郷土料理「冷や汁」はどんな人たちが食べるものとして誕生したのでしょうか？

- (1) 貴族
- (2) 農民
- (3) 病人

