

きょうのきゅうしょく

# さつまじる

『さつまじる』とは、<sup>さつま</sup>薩摩（<sup>かごしまけん</sup>鹿児島県）の<sup>りょうり</sup>料理で  
<sup>とりにく</sup>鶏肉（<sup>ぶたにく</sup>豚肉）と<sup>だいこん</sup>大根、<sup>ごぼう</sup>ごぼう、<sup>にんじん</sup>人参、<sup>いも</sup>芋などを  
<sup>い</sup>入れて<sup>ちょうじかん</sup>長時間<sup>に</sup>煮<sup>こ</sup>込んだ<sup>しる</sup>みそ汁のことです。

