



今日の給食 長崎の郷土料理

ながさき ちゅうかりょうりや てんしゅ
長崎ちゃんぽんは、中華料理屋の店主が、

えいようまんてん りょうり あ だ めんりょうり
「栄養満点な料理をたべてもらいたい」といって編み出した麺料理です。

やさい にく く はい
とりがらのスープに野菜やお肉など具がたくさん入っています。

うらかみ ながさきけんうらかみ ち く はじ きょうどりょうり
「浦上そばろ」は長崎県浦上地区で始まった郷土料理です。

ねんだい せんきょうし しんと けんこう たべもの
1500年代ポルトガルの宣教師が日本の信徒に「健康にいい食べ物」として

ぶたにく た かんが りょうり
豚肉を食べさせようと考えられた料理です。

しだい やさい わりあい おおいりょうり
次第に野菜の割合が多い料理となっていきました。

「寒ざらし」

ながさきけんしまばらし え ど じだい つづくしらたま つか
長崎県島原市の江戸時代から続く白玉を使ったデザートです。

だいかん ひ みず しらたま こ つく かん よ
大寒の日に水にさらして白玉粉を作ったことから「寒ざらし」と呼ばれるようになりました。

しらたまもち つ たべもの
白玉餅はのどに詰まらせやすい食べ物です。

静かによくかんで味わいましょう。