

## 地場産物使用推進週間 11月16日～20日

学校給食では、長崎県や大村市でとれる地場産物を材料として使うことで、郷土についての理解を深めてほしいと取り組んでいます。11月は県産品愛用月間です。長崎県内の郷土料理や地場産物を多く取り入れています。地場産物週間中の献立について紹介します。

16日	幸の香ゆめ恋 イチゴゼリー 	長崎県学校給食会から届けていただいた「イチゴゼリー」です。 長崎県産の「 <sup>きち</sup> 幸の香」、「 <sup>か</sup> ゆめのか」、「恋みのり」という品種のいちごを使って作られています。イチゴの日本への伝来は、江戸時代後期、オランダ船より長崎にもたらされたと言われています。
17日	ごはん	<b>大村市</b> でとれた「ヒノヒカリ」という品種の新米を使っています。
18日	魚の南蛮漬け	長崎県でとれた「シイラ」という魚を使っています。 大きいもので2m近くになります。 
	みかん 	長崎県では、みかんがたくさん作られています。 大村市では、鈴田、三浦、萱瀬で作られています。
19日	大村桜ちらし寿司 	郡中学校の生徒が「大村桜ちらし寿司」という素敵なネーミングを考えてくれました。大村寿司に使われている、長崎はんぺんやごぼう、しいたけ、錦糸卵が入っています。長崎はんぺんの赤が大村桜、緑が桜の葉をイメージしました。
20日	にごみ 	<b>大村市の郷土料理</b> です。地元でとれた野菜と鶏肉、大村の特産品である「ピーナッツ」を入れた煮物です。
	白身魚の香草焼き	長崎県産の「マダイ」を使った香草焼きです。 ※詳しくは、ランチニュース14号をご覧ください。