

# 地場産物たっぷりの給食を味わう

5月23日(木)

## 今日の給食

ひじきの混ぜご飯 牛乳 エコにごみ汁物仕立て  
長崎県産鰯の新たまねぎみそソースかけ  
大村産ヤングコーンのグリーンソテー

長い献立名には、ヒミツがあります！

長崎県でとれたものを  
たくさん使っています

- ★ ひじきの混ぜご飯  
長崎県産のひじきとゆで干しだいこんを使った混ぜご飯です。
- ★ 牛乳は、島原産です。
- ★ エコにごみ汁物仕立て  
長崎県産のじゃがいも・にんじん・だいこんを使用しています。  
にんじん・ごぼう・れんこんは皮ごと使い、ごみの減量となるように工夫しています。
- ★ 長崎県産鰯(ぶり)の新たまねぎみそソースかけ  
長崎県産の鰯を提供していただいています。とてもおいしい鰯です。  
ソースには、長崎県産の新たまねぎを活用し、たまねぎの甘みを引き出せるように、ソースにはみそを組み合わせています。
- ★ 大村産ヤングコーンのグリーンソテー  
大村産のヤングコーンを少しだけ使うことができます。ヤングコーンはとうもろこしを育てるときに摘果した、若いものです。今の時期にしか手に入らない貴重な野菜です。大村産のさやいんげんと長崎県産の小松菜と組み合わせ、新緑の季節を表してグリーンソテーにしています。

