

けんないさんのうさんぶつ あじ 県内産農産物を味わおう

9月17日(木)

しんがた えいぎょう けんないさんのうさんぶつ しょうひりょう お こ
新型コロナウイルスの影響で県内産農産物の消費量が落ち込んでいます。

ながさきけん けんない しょうちゅうがっこう がっこうきゅうしょく けんさん きゅうにく とりにく
そこで長崎県では、県内の小中学校の学校給食に県産の牛肉・鶏肉、
すいさんぶつ ていきょう しょうひ かくだい はか こ みりよく し
水産物を提供して、消費の拡大を図り、子どもたちにそのおいしさや魅力を
じぎょう と く
ってもらう事業に取り組んでいます。

おおむらし きゅうしょく がつ にち ながさきわぎゅう つか ながさきわぎゅう
大村市の給食では、9月17日に長崎和牛を使って「長崎和牛のサイコロ
ステーキ」を、30日に対馬地鶏を使って「対馬地鶏のバーベキューソース」
をつく
を作ります。

けんないさんのうさんぶつ つか きゅうしょく のこ
県内産農産物を使った給食を、残さずおいしくいただきます。

<17日のこんだて>

ごはん

ぎゅうにゅう

牛乳

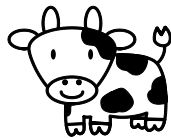
しる

みそ汁

ながさきわぎゅう

長崎和牛のサイコロステーキ

もやしとコーンのソテー



ながさきわぎゅう わぎゅう なか ながさきけんない せいさん わぎゅう
長崎和牛は和牛の中でも、長崎県内で生産された和牛のこ
とで、恵まれた自然条件の中で、生産者が1頭1頭、大切に育
てています。長崎和牛は5年に一度開催される「全国和牛能力
なごさきわぎゅう ねん いちどかいさい ぜんこくわぎゅうのうりよく
共進会」という和牛のオリンピックとも呼ばれる大会で、品質
の
たか にほんいち かがや
の高さが日本一に輝きました。

きょう
今日の「サイコロステーキ」は、リブローズ、サーロイン、
かた ぶん つか
肩ローズ、ももの部位を使っています。ローズ、サーロインは
わぎゅう ぶぶん
和牛のせなかの部分です。オープンで焼いて、しょうゆベース
のソースをかけています。

1~2年生は きれ、3~4年生は きれ、5~6年生は きれ
めやす はいぜん
目安に配膳してください。

<30日のこんだて>

パインパン

ぎゅうにゅう

牛乳

しろ まめ

白いんげん豆のスープ

つしまじどり

対馬地鶏のバーベキューソース

しお

塩もみきゅうり

ながさきけん へくぶ りとう つしま ぶん しませいらい つしまじどり
長崎県北部の離島、対馬には、古くから島在来の「対馬地鶏」
が飼われて、味の良さから郷土料理の「いりやき」の材料と
して大切にされてきました。

ながさきけんのうりんぎんせつつかいばつ つしまじどり かつよう
長崎県農林技術開発センターでは、この対馬地鶏を活用し
て、銘柄鶏「つしま地どり」を作り出しました。「つしま地
めいがらどり つしまじどり つく だし
どり」は、旨味成分のもととなるイノシン酸を多く含んでいて、
味の良さと歯ざわりの良さが特徴です。

きょう
今日は、もも肉の部位を使って、みなさんの好きなバーベ
キューソース味にしました。

