

けんないさんのうすいさんぶつ あじ

県内産農水産物を味わおう

新型コロナウイルスの影響を受け、困っている関係者を助けるとともに、県内産農水産物を知ってもらうために、県内小中学校の給食に県内産農水産物を提供する事業が行われています。今月は、「長崎和牛」と「ぶり」を給食に提供します。

11月9日(月)

【こんだて】

- ながさきわぎゅうの
ハヤシライス
- ぎゅうにゅう
- ごまドレッシングサラダ

「和牛」は、日本で品種改良した牛の種類です。

その牛肉の特徴は、「霜降り」と呼ばれる脂肪が細かく入っており、やわらかな食感は最高の味わいです。長崎和牛は、和牛の中でも長崎で生まれ育った牛肉です。そんな長崎和牛を使って、ハヤシライスをつくりました。



マスコットキャラクター かさべこくん

「長崎くんちの傘鉾(かさぼこ)」と東北地方の牛の方言「べこ」をかけて、名づけられました。

11月10日(火)

【こんだて】

- くりいりせきはん
- ぎゅうにゅう
- すましじる
- ぶりフライ
- きんぴら

魚を食べると、健康に良い効果があることが様々な研究から明らかになっています。

その中でも、ぶりには、血液をサラサラにしてがんの予防に効果がある「DHA(ドコサヘキサエン酸)」が多く含まれています。ぶりは、長崎県でよくとれる魚です。(平成30年魚種別漁獲量ぶり類全国第1位)