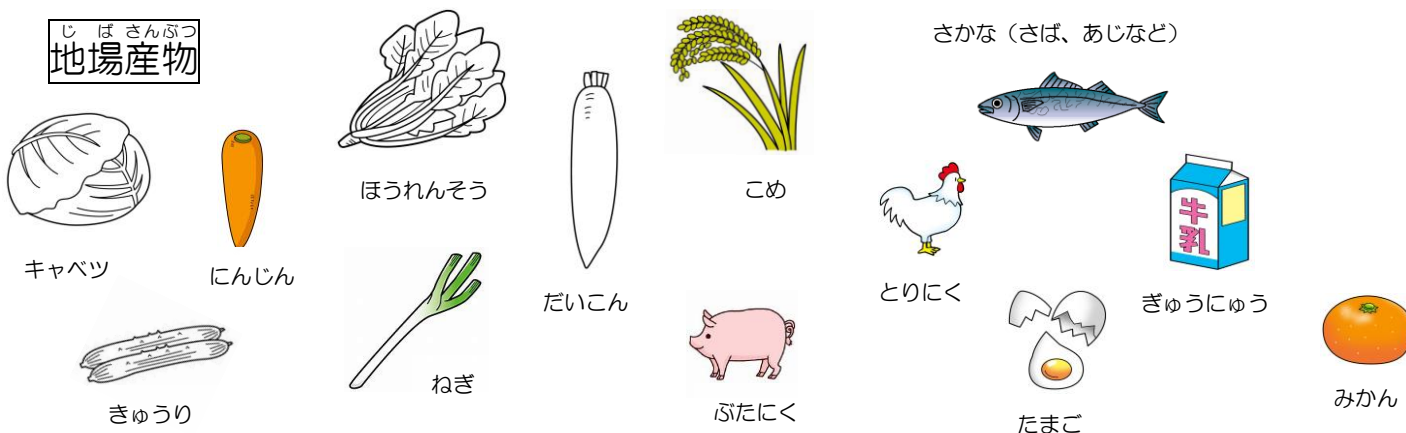


じ ば さんぶつしょうすいしんしゅうかん

地場産物使用推進週間 11月16日～22日

がっこうきゅうしょく ながさきけん おおむらし 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い、郷土に
 ついての理解を深める取組を進めています。地場産物使用推進週間中には、
じ ば さんぶつ つか りょうり 地場産物を使った料理や、ながさきけんない きょうどりょうり 長崎県内の郷土料理を出します。

じ ば さんぶつ 地場産物



<ながさきけん しょくぶんか きょうどりょうり 長崎県の食文化・郷土料理>

くじら 鯨のバーベキューソース（19日）



ながさき うみ かこ 長崎は海に囲まれているため、え としだい めいじしだい 江戸時代から明治時代にかけてくじら りょう 鯨の漁が
さか 盛んでした。大村市でもおおむらし くじらりょうり 鯨料理がよく食べられ、とくに、お祝いやお客がある「ハレの日」に
つか よく使われていました。今月は、「こんげつ くじら 鯨のバーベキューソース」を出します。

ちゃんぽん（25日）



ながさきけん だいひょう 長崎県を代表する郷土料理です。ちゃんぽんは、「ま さまざまなものを混ぜること」とい
い み う意味があります。ちゃんぽんめんといろいろなやさい ぶたにく 野菜、豚肉、いか、えびなどがはい 入ったとん
あじ りょうり こつ味のめん料理です。