

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

12月1日(火)

しんがた えいきょう けんないさんのうすいさんぶつ 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水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 ぎゅうにく 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や鶏肉、
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知
じぎょう と く
ってもらふ事業に取り組んでいます。

おおむらし きゅうしょく がつついたち ながさきけんさんまだい つか まだい
大村市の給食では、12月1日に長崎県産真鯛を使った「真鯛のムニエル」
みっか ながさきわぎゅう つか ようか ながさきけんさん つか
を、3日に長崎和牛を使った「すきやき」を、8日に長崎県産ブリを使った「ブ
り たつたあ つく
りの竜田揚げ」を作ります。

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

<1日のこんだて>
チキンライス
ぎゅうにゅう
牛乳
やさしい
野菜スープ
まだい
真鯛のムニエル



まだい しぼう すく
真鯛は、脂肪が少なくたんぱく質が多い魚です。う
み せいぶん さん
ま味成分の、グルタミン酸やイノシン酸といったアミ
さん ほうふん ふく
ノ酸が豊富に含まれていて、おいしさのもと
もと
なっています。

きょう まだい
今日は、「真鯛のムニエル」を作りました。真鯛に
こむぎこ
小麦粉をまぶし、バターをかけて、オーブンで焼いて
います。

<3日のこんだて>
むぎ
麦ごはん
ぎゅうにゅう
牛乳
すきやき
つげ
やさいのカリカリ漬



ながさきわぎゅう わたし す おおむらし せいさん
長崎和牛は、私たちが住む大村市でも生産されてい
ます。昨年度は、23705頭のうち、2019頭が大村市
さくねんど どう おおむらし
で育てられました。

きょう かた ぶい つか
今日は「すきやき」に、肩ロースの部位を使ってい
ます。

<8日のこんだて>
にんじんごはん
ぎゅうにゅう
牛乳
たつたあ
ブリの竜田揚げ
あ
ゆかり和え



よ
ブリは、「もじゃこ」と呼ばれる3~5g程度の稚魚
を、5.5kg~7.5kgになるまで育てて出荷しま
す。大きくなるのに、約2年かかります。

きょう しる さとう さけ
今日は、ブリに、しょうゆ、しょうが汁、砂糖、酒で
したあじ
下味をつけて、でんぷんをまぶして油で揚げた「ブ
り たつたあ つく
りの竜田揚げ」を作りました。