

まつうらし きょうとりょうり あじ 松浦市の郷土料理を味わおう

9月12日（火）

〈きょうのこんだて〉

- ごはん
- ぎゅうにゅう
- まつうらなべ
- アジフライ
- やさいいため



せいち まつうらし アジフライの聖地 松浦市

まつうらし ながさきけん ほくぶ
松浦市は、長崎県の北部にあり、アジの水揚げ量
にほんいち まつうらしちよう ていあん ひ
が日本一です。松浦市長の提案で、その日にとれた
しんせん みせ
新鮮なアジをフライにしてお店でだしてあり「アジ
フライの聖地」とも呼ばれています。4月から8月
にとれるアジは旬アジとよばれ、あぶら み
脂がのり、身が
ふわっとした、おいしいアジフライになります。

きょう きゅうしょく ながさきけん きゅうしょく
今日の給食では、長崎県でとれたアジに給食
センターで、ころも あ
衣をつけて揚げています。



まつうらなべ 松浦鍋

まつうらなべ
松浦鍋は、ごぼう、だいこん はくさい
いたけなどの山の幸とエビ、すりみなどの海の幸
をサバからとっただし汁で煮たものです。お祭り
などでもよく出される料理で、しょうゆ味とみそ
あじ きょう きゅうしょく あじ
味があり、今日の給食はみそ味にしています。

