

ながさき し きょうどりょうり し
長崎市の郷土料理について知ろう

10月6日(金)

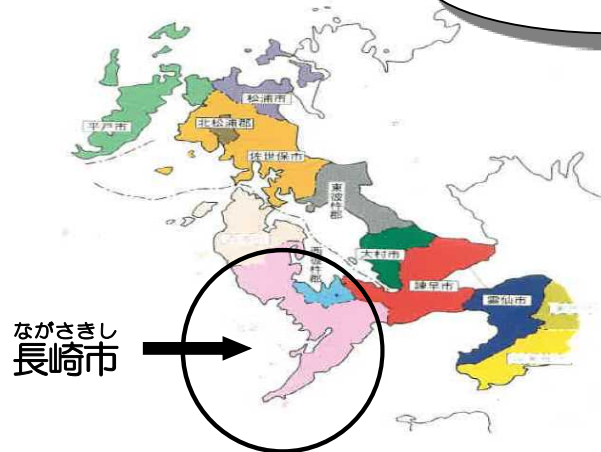
きょう こんだて
【今日の献立】

ごはん ぎゅうにゅう
 ごはん 牛乳

すまし汁

ながさきてん
 長崎天ぷら

うらかみ
 浦上そばろ



ながさきてん
長崎天ぷら



ながさきてん 長崎天ぷらは、ポルトガルから伝えられた料理といわれています。普通の天ぷらは、衣に味をつけずに天つゆをつけて食べますが、長崎天ぷらは洋風天ぷらと呼ばれるフリッターに近く、衣にさとうと卵で味をつけているので、そのまま食べ、冷めてもしっとりとしていておいしく食べられます。

うらかみ
浦上そばろ

うらかみ ながさきし うらかみ ちく つく きょうどりょうり
 浦上そばろは、長崎市の浦上地区で作られた郷土料理です。

ながさき き せんきょうし にく た しゅうかん
 長崎に来たポルトガルの宣教師が、肉を食べる習慣がなかった

にほんじん やさい にく りょうり おし
 日本人に、野菜といっしょに肉を料理することを教えてできた

りょうり
 料理です。

「そばろ」とは方言で「粗いせん切り」という意味があり、

ざいりょう き
 材料はすべてせん切りにします。

