

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13日～19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、郷土について理解を深める取組を進めています。じばさんぶつ ざいりょう 地場産物使用推進週間中には、よりつか きょうど 多くの地場産物を使った料理を提供します。

じばさんぶつ 地場産物



キャベツ



ほうれんそう



だいこん



こめ



あじ



みかん



きゅうり



さといも



ねぎ



しょうが



はくさい



とりにく



たまご



ぎゅうにゅう



しいたけ



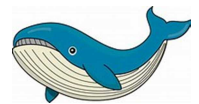
ぶなしめじ



ぶたにく

ながさきけん しょくぶんか じばさんぶつ <長崎県の食文化・地場産物>

くじら 鯨のごまみそがらめ（16日）



ながさきけん うみ かこ 長崎県は海に囲まれているため、江戸時代から明治時代にかけてえどじだい めいじじだい 鯨の漁が

さか 盛んでした。大村市でもおおむらし 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」にひ使われていました。16日は、「くじら 鯨のごまみそがらめ」がきゅうしょく 給食に出ます。

みかん（15日）



ながさきけん おんだん きこう い 長崎県は、温暖な気候を活かして、糖度の高いみかん作りが行われています。

けんない さまざま しゆるい 県内で様々な種類のみかんが栽培されていますが、けんおうちく 県央地区では「味ホープ」や「はなまる物語」というブランドみかんがあります。あじ 作ってくださっている人に感謝して食べましょう。