

いさはやし きょうどりょうり し 諫早市の郷土料理を知ろう

12月7日(木)

<今日の献立>

ごはん ぎゅうにゅう 牛乳
ぬっぺ
ししゃもフライ
はなはじき



はなにツーンとくる「はなはじき」

「はなはじき」は、いさはやしたらみちょう きょうどりょうり
諫早市多良見町の郷土料理で
むかし ほうじ とき た
昔から法事の時などに食べられていました。

ほうれんそうなどのやさい こんやくを混ぜた
ものに、からし す みそをかけて た 食べます。はな
鼻をツーンとはじくように、からしがきいていることから、

「はなはじき」と言われています。きゅうしょく
給食では、
た 食べやすいように、からしを すこ へ つく
少し減らして作っています。



ぐ 具たくさんでおいしい「ぬっぺ」

「ぬっぺ」は さといも かてい やさい
里芋やにんじんなど家庭でとれる野菜
つか りょうり で、「ぬっぺ汁」ともよばれています。いぜん
を使った料理で、「ぬっぺ汁」ともよばれています。以前
は、けっこんしき いわ りょうり にく い ほうじ
結婚式などのお祝い料理として肉を入れたり、法事
では やさい しょうじんにょうり きやくさま た
野菜だけの精進料理としてお客様に出すごちそ
うでした。



きょう いさはやし きょうどりょうり あじ
今日は、諫早市の郷土料理を味わってください。