

ごとうし とくさんひん し 五島市の特産品を知ろう！

9月24日(火)

きょう こんだて 〈今日の献立〉

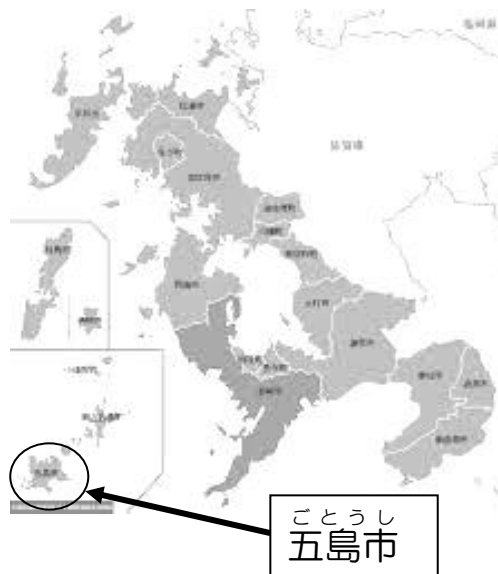
ごとうさんさい
五島三菜ごはん

ぎゅうにゅう
牛乳

ごとう
五島うどん

きびなごかりかりフライ

ゆかりあえ



ごとうし 〜五島市〜

ながさきこう にし やく 100キロほど離れた島で、はな しま ぶくえしま なるしま ひさかしま 福江島と奈留島、久賀島など全部で63の島が五島市になります。キビナゴなどの新鮮な魚介類が豊富にそろうだけでなく、ごとうぎゅう にく 五島牛などのお肉や しきおりおり のうさくもつ 四季折々の農作物もあります。



ごとうさんさい 〜五島三菜ごはん〜

ごとうさんさい
五島三菜とは、ゆであげた新鮮な大根・人参を、12月〜2月の強い季節風を利用し自然乾燥させ、ひじきを混ぜ合わせた五島に伝わる乾物です。水でもどして味付けをし、ごはんまと混ぜこ込みました。

ごとう 〜五島うどん〜

ごとう
五島うどんの特徴は、「細さ」と「のどごしのよさ」です。また、めん つく 麺を作るときに、こな 粉ではなく五島特産のつばきあぶら 椿油を使用しているため、のびにつよく、こしも強くなります。

