

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7日(火)

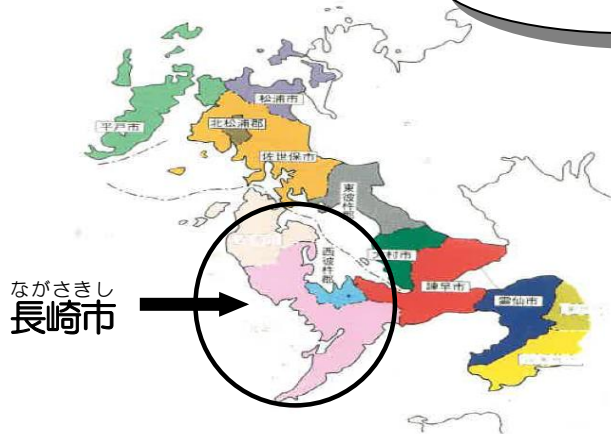
きょう こんだて 【今日の献立】

ごはん ぎゅうにゅう
牛乳

ヒカド

ながさきてん
長崎天ぷら

うらかみ
浦上そばろ



ヒカド



ヒカドは、ポルトガルから伝えられた料理です。ポルトガル語で細かく刻むという意味の「picado」から名前がついています。野菜や肉などを煮込み、最後にすりおろした「さつまいも」でとろみをつけるのが特徴です。

ながさきてん 長崎天ぷら



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などをつけて食べますが、長崎天ぷらは、衣にさとうと卵で味をつけているので、そのまま食べ、冷めてもしっか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



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。長崎に来たポルトガルの宣教師が、豚肉を食べる習慣がなかった日本人に、野菜といっしょに豚肉を料理することを教えてできた料理です。