

平成 29 年 11 月 21 (火)

中央学校給食センター

【献立名】 バターロールパン 牛乳 ちゃんぽん麺  
バンバンジーサラダ ミニトマト



【ひとロメモ】

## 長崎県の料理を味わおう

(食事と文化)

長崎県は、九州の北西部に位置し、壱岐、対馬、五島列島など、多くの島があります。みかんやびわなど、果物の栽培が盛んです。また、海に面しているため、魚介類もたくさんとれます。かつて日本の玄関だった長崎県は、古くから外国との交流が盛んでした。特に、鎖国時代には、日本でただ一つ、外国に開かれた所であり、外国から、さまざまな文化が伝わりました。料理においても、中国や、オランダ、ポルトガルなど、異なる国の食文化をうまく取り入れ、独自の食文化を育ててきました。

今日の給食のちゃんぽん麺も、その一つで、外国の影響を受けた長崎県の郷土料理として定着しています。味わって食べてください。

平成 29 年 11 月 21 日 (火) 第二学校給食センター

【献立名】

小型ミルクパン 牛乳 ソース焼きスパゲティ  
フライビーンズ 柿入りフルーツポンチ



【ひとロメモ】

## 「柿」について

(健康によい食事のとり方)

今日のフルーツポンチには季節のくだもの「柿」が入っています。

香川県では明治40年代ごろから本格的な生産が始まりました。現在では高松市や綾川町などの丘陵地帯で多く栽培されており甘くて大きい形をした「さぬき富有柿<sup>ふゆうがき</sup>」は市場でも高い評価を得ています。

香川県でおいしい柿が生産されるのは気候が大きく関係します。柿が色づく時期に温度差が大きく、日照時間が多いとおいしい柿が作られます。今が旬のおいしい柿を味わってたべましょう。

平成 29 年 11 月 21 日 (火)

飯山学校給食センター

【献立名】

バターロール 牛乳 チャンポン麺  
バンバンジーサラダ ミニトマト

《今日の丸亀産の食材》

葉ねぎ・ミニトマト・キャベツ・きゅうり・にんにく



【ひとロメモ】

# 長崎県の料理

長崎県は江戸時代、日本が鎖国をしていた時代にも外国と貿易をしていたところです。そのため、長崎県では日本と外国の文化が合わさったものが多く存在しています。食べ物もそのひとつで、日本の料理と外国の料理の良いところを取り入れた特徴ある食文化が栄えました。

例えば、「チャンポン麺」は、中国の湯肉<sup>どんにいしいゆん</sup>糸麺という料理をもとに、豚肉や野菜、魚介類など豊富な具を取り入れ、日本風にアレンジされた長崎県の郷土料理です。

