

令和3年 11月 12日(金) 中央学校給食センター

【献立名】 にんじんごはん 牛乳 きびなごの南蛮漬け  
小松菜のごま和え ヒカド



【ひとロメモ】

## 長崎県の料理について知ろう

(食事と文化)

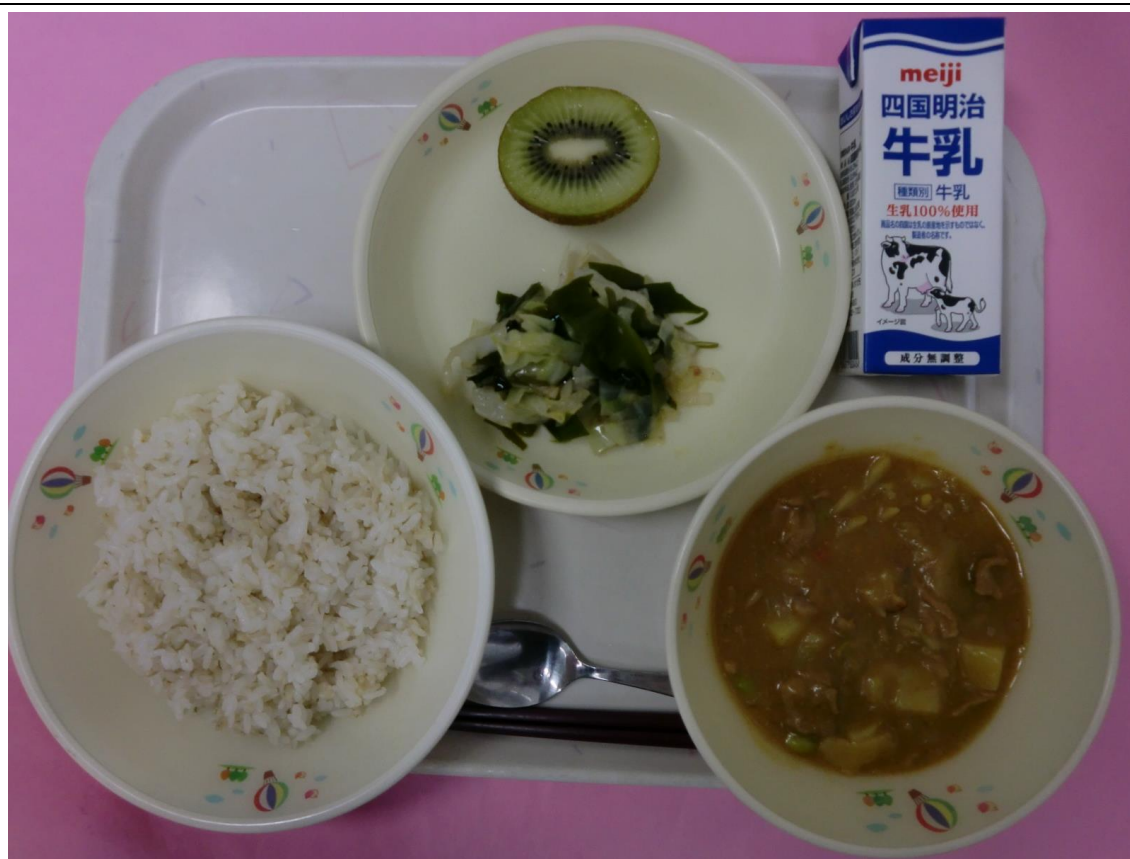
長崎県は、九州の北部に位置し、壱岐、対馬、五島列島など、多くの島があります。織田信長などの武将が活躍した戦国時代にはポルトガルやスペインとの貿易が栄え、外国から伝わった洋風の文化が南蛮文化とよばれ広まりました。江戸時代に鎖国の時代となった後も、長崎県だけには中国とオランダの貿易船の出入りが認められていました。そのため、長崎県では外国の文化をうまく取り入れた独自の文化が発展し、食文化にも影響を与えました。

長崎県ではにんじんやきびなごが多くとれます。今日の給食では、にんじんごはん、きびなごの南蛮漬けとして取り入れています。また、「ヒカド」は長崎県の郷土料理です。「ヒカド」とはポルトガル語で「物を細かく刻む」という意味で、具を細かく刻み、すりおろしたさつまいもでとろみをつけた汁物です。給食では、さつまいもも具の一つとして加えています。

外国との文化交流で生まれた長崎県の郷土料理を味わってみましょう。

令和3年11月12日(金) 第二学校給食センター

(献立名) 根菜カレーライス 牛乳 海藻サラダ  
キウイフルーツ



【ひとロメモ】

## 旬のれんこんを知ろう

(感謝の心)

れんこんは、地下茎と呼ばれる茎で、その一部が大きくなったものです。

れんこんを輪切りにすると、真ん中に1個、その周りに9個の穴があいています。すべて空気穴です。れんこんは水田で育つため、葉から根まで水中を下って空気を送らなければなりません。いくつも穴があいているのは、1つの穴がふさがっても他の穴が確実に空気を送ることができるようにするためのものです。この穴は、水上の葉とつながっています。

今日は、「根菜カレー」に「れんこん」を使っています。

旬のれんこんをおいしくいただきましょう。

令和3年 11月 12日(金)

飯山学校給食センター

【献立名】 にんじんごはん

牛乳 きびなごのフライ

小松菜のごまあえ 長崎のヒカド

《今日の丸亀産の食材》

小松菜

チンゲン菜 葉ねぎ



【ひと口メモ】

## 長崎県の料理について

(食事と文化)

今日のめあては、「長崎県の料理を味わおう」です。

長崎県は、九州の北部に位置し、壱岐、対馬、五島列島など、多くの島があります。みかんやびわなどの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。

江戸時代、中国とオランダの貿易船の出入りが、長崎に限って認められていました。この鎖国の時代に外国からさまざまな文化が伝わりました。長崎県では、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。

今日の給食のヒカドもその1つで、ポルトガル語で”刻む”という意味の「ピカルド」が転じて「ヒカド」と呼ばれ、長崎県の郷土料理として定着しています。よく味わって食べましょう。