

食育ニュース

11月28日(木)



ぎゅうにゅう
牛乳

副菜皿

郷土料理
「長崎県」

こうぎょく
紅玉りんごのチーズケーキ

飯椀

深皿

ながさき
長崎ちゃんぽん

だいこん
大根のんにく漬け

「ちゃんぽん」とは、「色々なものを混ぜた」という意味で、全国各地に様々なちゃんぽんがあります。「長崎ちゃんぽん」は、その名の通り、長崎県の郷土料理です。中国の麺料理を、日本人の口に合うように工夫したものが広まり、いつしか郷土料理にまでなったそうです。特徴は、具の豊富さです。使われる具材は店や地域によっても異なりますが、豚肉、イカ、あさり、エビ、人参、かまぼこ、キャベツ、もやし、などがあります。長崎市内のみならず、今や全国至る所で食べられています。



長崎ちゃんぽん



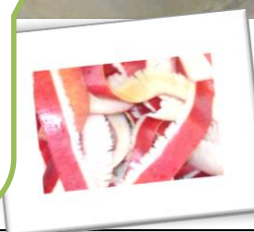
秋田ちゃんぽん



沖縄ちゃんぽん

給食室の様子

紅玉りんごは、酸味と甘味が多く、スイーツに最適なりんごの品種です。今日は、皮を煮出して色をつけ、彩りよく栄養価も高めています。



ちゃんぽんは、具たくさんが特徴です。

給食のかまぼこは、添加物を使用しない無着色の安心安全なかまぼこです。

