

副菜皿

りんごのチーズケーキ

ぎゅうにゅう
牛乳

飯椀

だいこん
大根のにんにく漬け

深皿

ながさき
長崎ちゃんぽん

「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りました。

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違いますが、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



ちゃんぽんは、たっぷりの野菜に加え、肉・かまぼこ・いかげそ・むきえび・ほたてを入れ具たくさんに仕上げました。

りんごを砂糖で煮付けた後、クリームチーズ生地の上のせ、オーブンで焼き上げました。

