



副菜皿

りんごのチーズケーキ

ぎゅうにゅう
牛乳

飯椀

深皿

ながさき
長崎ちゃんぽん

だいこん
大根のにんにく漬け

今や全国区！「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違いますが、豚肉・魚介・かまぼこ・キャベツ・もやしなどがあり、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



りんごに砂糖を絡めて煮てコンポートを作り、チーズケーキの生地に加えました。

野菜や魚介、肉をたっぷり加えて、体の温まるちゃんぽんを作りました。

