



は い ぜ ん ひ ゃ う



ながさきけんりつ
長崎県立
かくなんとくべつしえんがっこう
鶴南特別支援学校

月	火	水	木	金
全国味めぐりシリーズ 北海道（13日） どさんこ汁は、道産子汁と書き、北海道で生まれたものという意味で、郷土愛にあふれる呼び名です。鮭のちゃんちゃん焼は、北海道産の鮭に、みそで味つけした野菜をのせて焼きます。 	長崎を食べようシリーズ まるごと長崎県給食（19日） 今月の長崎郷土料理シリーズは〇〇市の料理ではなく、調味料以外の食材を全部長崎県産を使用した「まるごと長崎県給食」です。ひじきは五島の海で採れたもの、そうめん汁のそうめん・しいたけ・えのきは島原市産。あじフライは松浦市で水揚げ・加工された魚です。その外も、全部県産品の地産地消です。 	世界の料理ツアー ブラジル（29日） アホイスの「アホーにんにく」、「イス＝ライス」つまり、ガーリックライスです。ムケッカは、シーフードとココナッツミルクを使ったシチューです。給食では、タラとえびを野菜と一緒に炒め、ココナッツミルクとトマトで味付けします。サウピカウンは鶏肉と野菜や果物をマヨネーズであえたサラダです。給食のかくし食材は、小さく刻んだりんごです。 	1日 	
4日 ふりかえきゅうじつ 	5日 	6日 	7日 	8日 
11日 かくなんまつり だいきゅう 	12日 全国味めぐりシリーズ 	13日 	14日 	15日 
18日 長崎を食べようシリーズ 	19日 	20日 	21日 	22日 かいこうきねんび 
25日 	26日 	27日 	28日 	29日 世界の料理ツアー 