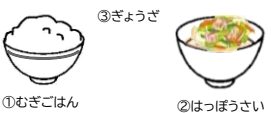
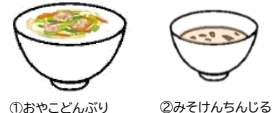
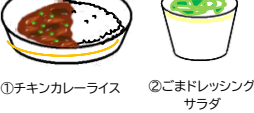
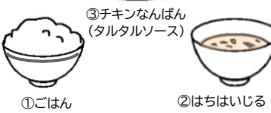
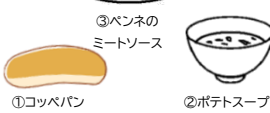
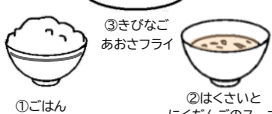
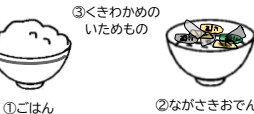
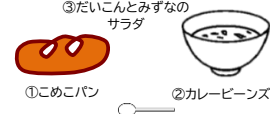
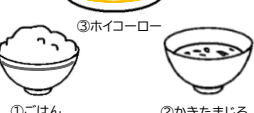
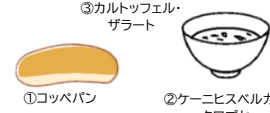


月	火	水	木	金
全国味めぐりシリーズ 宮崎県 (12日) 宮崎県の郷土料理「八杯汁」は、煮干しときのこのうま味がしっとり出た汁に、豆腐を加え、ついおかわりをしたくなる(八杯位食べれそう)という汁物です。チキン南蛮は、宮崎県延岡市発祥の鶏肉料理です。別添えのタルタルソースをかけて食べます。	4日   ①スパゲッティンポリタン ②かぶのスープ	5日   ③ぎょうざ ①むぎごはん ②はっばうさい	6日   ③ツナサラダ ①レーズンパン ②ポトフ	7日   ①おやこどんぶり ②みそけんちん汁
10日 かくなんまつりだいきゅう 	11日   ①チキンカレーライス ②ごまドレッシングサラダ	12日 全国味めぐりシリーズ   ③チキンなんばん(タルタルソース) ①ごはん ②はちはいじり	13日   ③パンネのミートソース ①コッパン ②ポテトスープ	14日   ③つくね ①ごはん ②ごんさいのごまじる
17日   ③きびごあおさフライ ①ごはん ②はくさいとにくだんごのスープ	18日   ③くわがめのいためもの ①ごはん ②ながさきおでん	19日   ④ラ・フランス ③とりにくのてりやき ①むぎごはん ②きのこのみそしる	20日 長崎を食べようシリーズ   ③だいこんとみずなのサラダ ①こめこパン ②カレービーンズ	21日   ③あじフライ ①ひじきごはん ②そうめんじる
24日 ふりかえきゅうじつ 	25日   ③ホイコーロー ①ごはん ②かきたまじる	26日 世界の料理ツアー   ③ナゲット ①ごはん ②くじらじゃが	27日   ③カルトッフェル・ザラート ①コッパン ②ケーニヒスベルガークロプセ	28日   ①スタミナぶたキムチどん ②わかめスープ

地場産物使用推進週間(17~21日)

長崎県のおいしい食材を普段以上にたくさん使います。とくに、21日は、調味料以外の材料はすべて長崎県産食材です。一例を紹介します。

17日(月)ひよつのは、南島原市の特産品です。地元で養殖したわかめを、もずくのように麺状にしたものです。ツルっとしたのどごしから、ひよつという名前が付いたそうです。

18日(火)長崎おでんは、平戸の「焼きあご」を使って、出汁を取ります。仕上げには、あごを粉末状にした物も加え、DHA・EPA・カルシウムなどの栄養を丸ごといただきます。



20日(木)カレービーンズには、諫早市森山町で栽培した「フクユタカ」という品種の大豆を使います。JA長崎の協力のもと、給食用に栽培、加工された大変貴重な県産大豆です。

世界の料理ツアー ドイツ (27日)

少し難しい名前のスープは、ケーニヒスベルグという地名のクロプセ(肉団子)スープです。北海道より北にあるドイツは、冬の寒さも厳しいため、温かいホワイトスープが冬の定番だそうです。給食では少し、アレンジして、ミートボール入りホワイトシチュー風に作ります。サラダは、ポテトサラダの材料とほぼ同じですが、マヨネーズを使わないさっぱりとした味わいです。ほっくりとした、じゃがいもの美味しさを楽しむサラダです。

