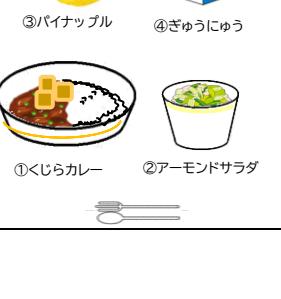


# はいせんひ ょう



# 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	
小正月（15日）		長崎を食べようシリーズ 佐世保市（19日）		9日	
小正月とは、お正月の締めくくりの行事です。この日には、豊作祈願や健康を願う意味を込めた、さまざまな風習があります。給食では、島原市の郷土料理「具雑煮」、出世魚として縁起がよい「ぶり」をてり焼きにします。「紅白なます」には、平和を願う意味もあります。 今年も、おいしい給食を提供できますように…		佐世保名物、ソウルフードのレモンステーキ。ステーキは厚切りの一枚肉のイメージですが、薄切りの牛肉を使い、レモン風味の醤油ベースのソースをかけたものです。鶴南給食初登場で、九州産の牛肉に、薄切レモンをのせてオーブンで焼き、特製ソースをかけます。お楽しみに。			
12日	13日	14日	小正月	15日	
<b>せいじんのひ</b> 					16日
19日 長崎を食べよう シリーズ	20日	21日	22日	23日	
					
26日	27日	28日	29日 世界の料理 ツアー	30日	
					
昔の給食（26日）	東彼杵町（27日）	長崎市（28日）	世界の料理ツアー ポルトガル（29日）	諫早市（30日）	
今から136年前、給食が始まった頃の献立を再現しました。みそ汁、焼魚、お漬物です。	東彼杵町は鯨を特産品としていて、鯨問屋もあります。この日は、長崎県の学校給食用に加工してもらった「くじら赤身」に下味を付けて揚げ、カレーにトッピングします。	ヒカドは、ポルトガル語のPicadoからきた名前で、野菜・青魚・肉を細かく刻みシチューのように煮込んだものです。さつまいもをすりおろして、トロミをつけるのも特徴です。	はなはじきは、鼻をツーンとはじくほど、からしが効いたねぎの和え物です。給食では、ほんの少しからしを入れてアレンジするのでらくありませんよ。デザートの「黒おこし」も諫早で作られたものです。		