










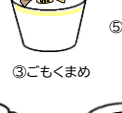











はいぜんひょう



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） 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・・・ 		長崎を食べようシリーズ 佐世保市（19日） 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プンで焼き、特製ソースをかけます。お楽しみに。 		9日  ③ミニシュークリーム ④ぎゅうにゅう  ①スパゲッティミートソース ②ツナサラダ
12日 せいじんのひ 	13日  ④いんげんのソテー ⑤パイナップル ⑥ぎゅうにゅう ③チキンパティ ①パーカーハウスパン ②やさいスープ	14日  ④ひじきのあまからに ⑤りんご ⑥ぎゅうにゅう ③たまごやき ①ごはん ②ぶたじる	15日 <div>小正月</div>  ④こうはくなます ⑤みかん ⑥ぎゅうにゅう ③ぶりのてりやき ①ごはん ②ぐぞうに	16日  ④パイナップル ⑤ぎゅうにゅう ③チャーシュー豆腐 ①ごはん ②にらともやしのスープ
19日 <div>長崎を食べようシリーズ</div>  ④やさいのケチャップいため ⑤ミニようなしゼリー ⑥ぎゅうにゅう ③レモンステーキ ①ごはん ②わかめスープ	20日  ④ゆでブロッコリー ⑤バナナ ⑥ぎゅうにゅう ③しるみざかなフライ（タルタルソース） ①コッパン ②ミネストローネ	21日  ④りんご ⑤ぎゅうにゅう ③ごもくめ ①むぎごはん ②うそうめんじる	22日  ③てづくりまっちゃんプリン ④ぎゅうにゅう ①かつどん ②さわにわん	23日  ④バナナ ⑤ぎゅうにゅう ③チンジャオロース ①ごはん ②ちゅうかコーンスープ
26日  ④たくあんのおかかいため ⑤みかん ⑥ぎゅうにゅう ③さけのしおやき ①むぎごはん ②じゃがいもみそじる	27日  ③パイナップル ④ぎゅうにゅう ①くじらカレー ②アーモンドサラダ	28日  ④はくさいのあまずえ ⑤りんご ⑥ぎゅうにゅう ③ぶたのかくに ①ごはん ②ヒカド	29日 <div>世界の料理ツアー</div>  ④オレンジ ③たらとやさいのカップやき ⑤ぎゅうにゅう ①こめパン ②ガルドベルデ	30日  ④くろおこし ⑤ぎゅうにゅう ③はなはじき ①とりめし ②ぬっぺ

給食週間給食 26日～30日

昔の給食（26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（27日）

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。

長崎市（28日）

ヒカドは、ポルトガル語のPicadoからきた名前です。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。

世界の料理ツアー

ポルトガル（29日）

長崎市の姉妹都市、ポルトガル料理「ガルドベルデ」は、緑のスープという意味です。キャベツなどの葉物と、ソーセージを使うことが多いそうです。

諫早市（30日）

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からくありませんよ。デザート「黒おこし」も諫早で作られたものです。