

10月 29日（火）のこんだて 【長崎県の献立】

ミルクパン（小） 皿うどん

ニラ玉スープ ギョウニゅう

一口メモ

10月11月は、給食月間です。今年のテーマは、「日本の料理について知ろう」です。第4回目は、「長崎県の献立」です。江戸時代の長崎は、日本で唯一の開港地であり海外から様々な文化が伝わりました。料理も、和風に加え中国、オランダ、ポルトガルなど異なる国の食文化を上手に取り入れ独自のスタイルが作り出されました。ちゃんぽんや皿うどん、浦上そば等は、海外の影響を受けた長崎の料理として定着しています。きょうの給食は、皿うどんです。名前からうどんのように思えますが、中華料理のかた焼きそばに近い料理です。めんの上に、豚肉、いか、むきえび、もやし、はくさいなどがたっぷり入ったあんかけスープをかけて食べてください。（クラス配布用 一口メモより）

