

<郷土料理のご紹介>

6月14日(土) 昼食

郷土料理： **長崎県**

《メニュー》

- ・ ゆかりご飯
- ・ 長崎ちゃんぽん
- ・ 浦上そぼろ
- ・ ゆず風味サラダ
- ・ カステラ



《解説》

長崎ちゃんぽん

『色々な物を混ぜる』という意味のちゃんぽんは、海産物や野菜など様々な具が入っており鶏ガラやとんこつをベースにしたスープが特徴です。



浦上(うらかみ)そぼろ

浦上地区で布教を行っていたポルトガルの宣教師により「健康に良い食べ物」として豚肉を食べる文化が伝わり、誕生した料理とされています。献立名に『そぼろ』とありますが、挽肉ではなく干切りの豚肉を用います。食材を粗く切る「粗ぼろ」が名前の由来とも言われています。



カステラ

長崎は16世紀に港を開き、その頃ポルトガルから伝わったお菓子がカステラのルーツと言われています。今では子どもからお年寄りまで幅広い年代に親しまれている、日本人にとって身近なお菓子となっています。



※写真はいイメージです