

しょくいくメモは、日直さんが読んだり、教室にはったりしてね

6月15日のしょくいくメモ

和み献立～郷土料理～

平地が少なく、多くの半島や何百もの離島があり、美しい景色に恵まれています。海に面しているので、300年以上前から外国との交流があり、その影響を受けてきました。

長崎県



皿うどん



長崎チャンポンと同じ具に、とろみをつけて麺の上にかけた料理です。

麺は、パリパリの細麺と炒めて作る太麺の2種類があります。

浦上 そばろ



「そばろ」とは、方言で干切りの油炒めのこと。

親から子へ代々受け継がれてきた家庭料理です。



しるこ (梅碗)



卓袱料理は、ひとりずつに膳を用意するのではなく、みんなで丸いテーブルを囲んで大皿に盛られた料理を分け合うスタイルでいただきます。300年以上前から中国やオランダ・ポルトガルなど様々な国と交流があった長崎ならではの食文化です。

卓袱料理の最後には、「梅碗」とよばれる甘い「しるこ」を食べます。

郷土料理を大切に、おいしく食べよう！