

# 日本全国味めぐり

## ながさきけん ～長崎県～



さらうどん A地区 25日  
うらかみそばろ B地区 24日



ぎゅうにゅう



うらかみそばろ



ちいさいキャロットパン

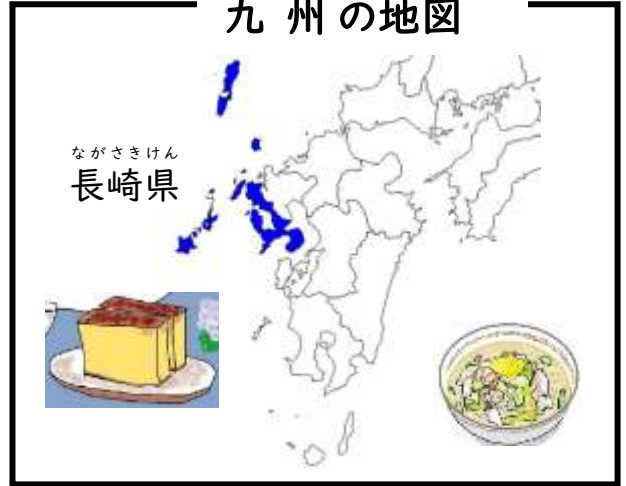


ミニあまおういちごゼリー



さらうどん

きゅうしゅう ちず  
九州の地図



「日本全国味めぐり」献立は、令和6年度から始まった新しい取組です。毎月、日本各地の郷土料理が給食に登場します。郷土料理とは、各地域の産物を上手に利用して、気候や風土に合った料理として作られ、食べられてきたものです。その土地の歴史や文化、食生活とともに受け継がれています。

### ながさきけん しょうかい 長崎県の紹介

長崎県では、自然に育まれた食材と、海外から伝わった食文化が融合して、独自の料理や菓子が生まれました。

#### ながさきけん でんとうりょうり めいか 【長崎県の伝統料理・銘菓】



しibusetsuryouri  
卓袱料理



ちゃんぽん



アルマド



カステラ



かんころ餅

出典：農林水産省 Web サイト

[https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/search\\_menu/area/nagasaki.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/area/nagasaki.html)

こんげつ ながさきけん きょうどりょうり さら  
今月は、長崎県の郷土料理「**皿うどん**」と  
うらかみ  
「**浦上そばろ**」です。

「皿うどん」は、出前しやすいように、ちゃんぽんの汁を少なくして作られた料理と言われています。小学校の給食では、中華めんをゆで、肉や野菜たっぷりのあんをからめて作ります。中学校の給食では、揚げめんを小学校と同じあんに入れて食べます。

「浦上そばろ」は、浦上地区発祥の料理です。「そばろ」とは材料を細かく切って炒めることを「おぼろ」と言い、それが「そばろ」に変化しました。長崎県の学校給食の定番メニューとして子ども達にも親しまれています。