

がっ にほんぜんこくあじ ながさきけん
4月 日本全国味めぐり 長崎県



さら
皿うどん

ちく にち もく
A地区30日(木)
 ちく にち げつ
B地区27日(月)



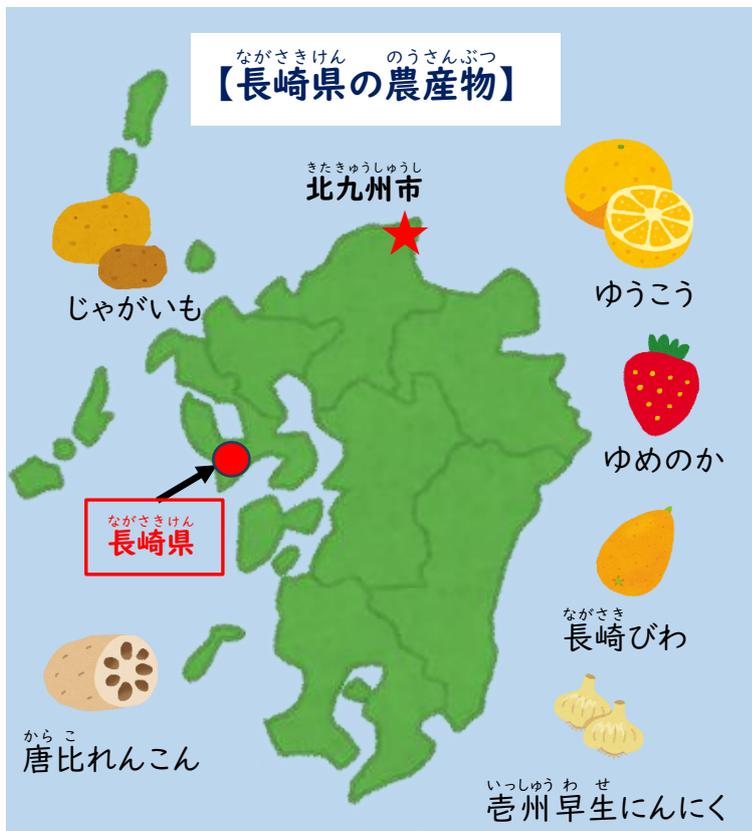
あつあげのからめ



ちいさいくろぎとうパン



さらうどん



ながさきけん のうさんぶつ
【長崎県の農産物】

きたきゅうしゅうし
北九州市

ながさきけん
長崎県

ながさきけん しょうかい
長崎県の紹介

ながさきけん きゅうしゅう ち ほう にし めんせき やく
 長崎県は九州地方の西にあり、面積は約
 4,131平方キロメートルで、全国で 11番目
 に小さい県です。五島列島・壱岐・対馬など
 1,479の島があり、日本で一番島が多い県
 です。県内は海に囲まれ、リアス式海岸が多
 く、自然豊かなところす。

また、昔 から外国との交流が盛んで、出
 島、グラバー園、大浦天主堂などの名所があ
 り、歴史的に重要な役割を果たしてきました。

ながさきけん だんとりょうり
【長崎県の伝統料理】



真雑煮



いぎりす



かんころ餅

画像出典：農林水産省 うちの郷土料理

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」で
 す。「皿うどん」は、汁なしのちゃんぽんとして、出
 前がしやすいように作られた料理と言われてい
 ます。長崎では、麺を揚げた「細麺」と、ちゃんぽ
 ん麺を炒めた「太麺」とが区別されていてどち
 らも人気があります。

ほそめん しょうかん たの ふとめん
 細麺はパリパリ食感が楽しく、太麺はもちも
 ちと食べごたえがあり、家庭でもよく作られる
 “長崎らしい味”として親しまれています。今日の
 給食では、小学校は中華めんをゆでて、肉や
 野菜たっぷりのあんをからめて作り、中学校は、
 揚げめんしょうがっこうに小学校と同じ
 あんをかけて食べます。

