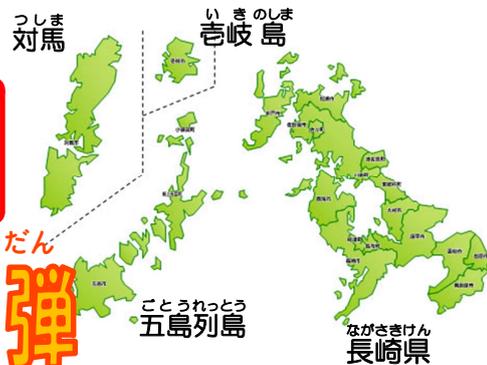


11月29日(火)の給食は!

ながさきけん
長崎県



せかいいさん あじ

だい だん

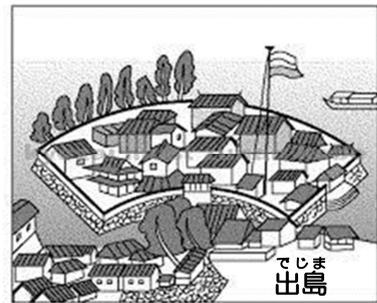
世界遺産味めぐりこんだて第6弾

ながさきけん 長崎県ってどんなところ?

ながさきけん きゅうしゅう せいほくぶ くに
長崎県は、九州の西北部にあります。アジアのさまざまな国
ちか つしま かんこく ぶさん きより
に近く、対馬から韓国の釜山までは、49.5kmの距離です。

むかし かいがい さか こうりゅう おこな ながさき でしま えど
昔から海外と盛んに交流が行われ、長崎の出島は江戸
じだい せいおう ひら ゆいっつ まどぐち ちゅうごく なが
時代、西欧に開かれた唯一の窓口でした。また、中国とは長い

あいだ こうりゅう つづ ちゅうごく えいきょう う どくとく ぶんか
間、交流を続けてきたことから、ヨーロッパや中国などの影響を受けた、独特の文化や
れきし
歴史があります。



めいじにほん さんぎょうかくめいいさん 明治日本の産業革命遺産



端島炭鉱-軍艦島

せいきこうはん せいき
19世紀後半から20世紀のはじめにかけて、
にほん ぞうせん せいいてつ きゅうそく さんぎょうか な
日本は造船、製鉄など、急速な産業化を成し

と
遂げました。その功績から8県23史跡にわたって世界遺産に
してい ながさきけん はしまたんこう ぐんかんじま きゅう
指定されました。長崎県では、端島炭鉱(軍艦島)や旧グラ
じゅうたく とうろく
バー住宅など8つが登録されています。

ながさきけん きょうどりょうり 長崎県の郷土料理



《長崎てんぷら》

ながさき でんらい
「長崎てんぷら」は、ポルトガル伝来
りょうり い ころも あじ
の料理と言われています。衣に味を
つけて、よく練り混ぜて粘りを出して
ね ま ねば た
から揚げるため、ぽってりとした衣に
あ ころも
なり、冷めてもおいしく食べられるの
さ た
が特徴です。
とくちょう



《みそよごし》

「みそよごし」は、い き しま きょうど
「みそよごし」は、壱岐という島の郷土
りょうり い き や
料理です。壱岐でとれた「いか」や「野
さい あ りょうり
菜」を和えた料理です。「よごし」の
ゆらし ま とぎ て
由来は、混ぜる時に「みそ」で手を「よ
ごす」ところからきたといわれています。
きゅうしょく ちょうりき ぐ つか ま
(給食では、調理器具を使って混ぜて
います。)