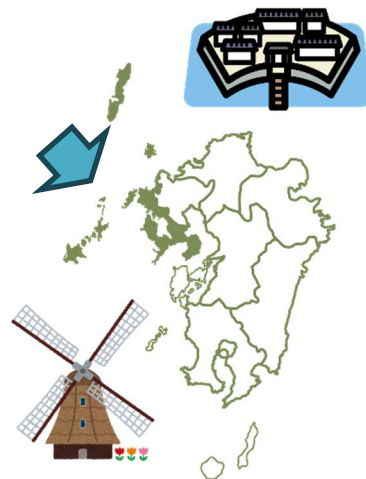


献立ひとくちメモ

9月15日 (火)

今日は、**長崎県**の紹介です。

長崎県は、江戸時代に日本が鎖国をしていた頃、唯一の貿易港を持ち、独特の食文化を築いてきました。



うらかみ
〈浦上そばろ〉

長崎県の浦上地区うらかみが発祥の、豚肉と野菜の炒め物です。

浦上地区うらかみでキリスト教を布教していたポルトガル人の宣教師せんきょうしが、当時肉を食べる習慣がなかった信徒たちに「健康にいい食べ物」として豚肉を食べさせようと広めたのがはじまりといわれています。

〈カステラ〉



長崎港に来航したポルトガル人が、スペインに古くからある「カスティラ」というパンを日本に伝えたのがきっかけです。その後、菓子職人達が改良を重ね、今のカステラが誕生したといわれています。給食室で作る時は、最初に卵を1時間以上混ぜる、とても大変な料理です。調理員さんに感謝して食べましょう。