県内まるごと長崎県給食

市　町　名	松浦市
学校・調理場名	松浦市立鷹島学校給食共同調理場

料理名	献立名：ごはん、牛乳、まるごと長崎県産みそ汁、松浦産あじフライ、鷹島スナップエンドウの塩ゆで、みかん	
材　料	分量（１人分）	作　り　方
ごはん		**【まるごと長崎県産みそ汁】**
精白米	70 g	１　さつまいもは1cm幅いちょう切り、えのきたけは3cm幅に切る。
牛乳		２　わかめは水戻しして1口大に切る。
牛乳	206 g	３　煮干しでだしをとる。
		４　３にさつまいも、えのきたけ、豆腐の順に加え加熱する。
まるごと長崎県産みそ汁		
豆腐	30 g	５　みそをとき入れる。
さつまいも	30 g	６　わかめを加え仕上げる。
えのきたけ	10 g	
わかめ	0.6 g	**【松浦産あじフライ】**
麦みそ	5.5 g	１　170℃の油で揚げる。
米みそ	5.5 g	
煮干し	2.4 g	**【スナップエンドウの塩ゆで】**
水	120 g	１　スナップエンドウはすじを取り、半分に切る。
		２　１を塩ゆでし、冷却する。
松浦産あじフライ		
あじフライ	40 g	
揚げ油	4 g	
鷹島スナップエンドウの塩ゆで		
スナップエンドウ	25 g	
食塩	0.12 g	
みかん		
みかん	1 個	

〔特徴〕

調味料以外の食材は全て長崎県産です。鷹島町産の食材は、さつまいも・スナップエンドウ、松浦市産の食材は米、あじフライです。季節ごとにとれる鷹島町産の農産物を積極的に給食に取り入れ、子どもたちに地元の食材のおいしさを感じてもらえたらと考えています。

また、アジフライの聖地の松浦市では、毎月第3金曜日のアジフライデーの日は学校給食にあじフライを提供する試みを続けています。ワンフローズンにこだわって作られるあじフライは人気があり、子どもたちは毎月のアジフライデーを楽しみにしています。