



ながさきけん きょうどりょうり 長崎県の郷土料理



ながさきけん とくちょう ★長崎県の特徴★

ながさきけん えどじだい にほん ゆいつ かいこうち がいこく ぼうえき みなと かいがい さまざま ぶんか つた
長崎県は江戸時代、日本の唯一の開港地（外国との貿易のための港）で、海外から様々な文化が伝わりました。
りょうり ちゅうごく くに しょくぶんか と い どくじ つく
料理でも中国やオランダ、ポルトガルなど、それぞれの国の食文化をうまく取り入れ、独自のスタイルが作られました。

ハウステンボスは、オランダの街並みを再現したテーマパークです

きょう きゅうしょく ★今日の給食について★

ちゃんぽん

めいじ じだい ながさきけん ちゅうかりょうりてん しかいろう みせ みせ てんしゅ
明治時代、長崎県に中華料理店の「四海楼」という店がありました。そのお店の店主
ちゅうごく しゅっしん ちゅうごく ながさきけん いじゅう ひと りゅうがくせい しょくせいかつ たす
は中国の出身で、中国から長崎県に移住している人や、留学生の食生活を助けるた
めにつくられたのがちゃんぽんだと言われています。野菜や海鮮をたっぷり使ったちゃんぽ
んは、やすくてボリュームがあり、ちゅうごくじん おお ひと ひろ
は、安くてボリュームがあり、中国人だけでなく多くの人に広まっていきました。

とうちグルメ させぼ
ご当地グルメ 佐世保バーガー
てつく
(手作りハンバーガー)



ながさき えんかい しっぽりょうり 長崎の宴会「卓袱料理」

ちゅうごく えんたく しょくじ しゅう
中国の円卓で食事をする習
かん にほんか しょくじ けいしき
慣を、日本化した食事の形式。
いわごと た
お祝い事で食べられます。

カステラ

ながさき つた かし
ポルトガルから長崎に伝わったお菓子です。もともと、カステーリャ王国（今のスペ
イン）で生まれたお菓子で、ながさき じん
長崎にやってきたポルトガル人が「ボロ・デ・カステラ」（こ
れはカステーリャ王国のお菓子です）と言ったことから「カステラ」と呼ばれるようにな
りました。

