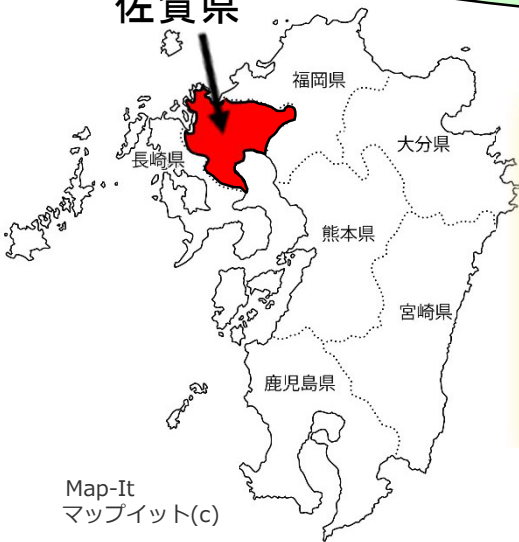


あじ たび さ が 味の旅「佐賀」

《令和6年10月2日（水）》

むぎ ぎょうにゅう ぎよ
麦ごはん 牛乳 魚ロッケ
だぶ（汁） しる いそか
磯香あえ

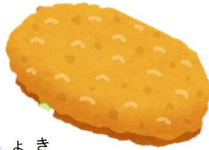
佐賀県



Map-It
マップイット(c)

国民スポーツ大会が、10月5日～28日まで開催される
佐賀県は、九州北部に位置し東は福岡県、西は長崎県に接
しています。吉野ヶ里遺跡など古くからの歴史スポットや
世界に誇る有田焼、佐賀焼などの陶磁器があります。食の面
では、玄界灘と有明海に面していることから水産業が盛んで
す。特に、有明海の海苔の生産量は全国1位を誇ります。ま
た、農業も盛んで、アスパラガス、たまねぎ、れんこんの
生産量は全国トップクラスです。面積は、比較的狭い県で
すが、魅力がいっぱいです。

ぎよ 魚ロッケ



佐賀県唐津市で昭和初期
に誕生し、地元で愛される食べ物
となりました。魚のすり身にたまねぎ、
にんじんなどの野菜のみじん切りを
混ぜ、形を整えた後、パン粉を付け
て揚げます。中身が魚で外見がコロ
ッケに似ていることから、魚ロッケと
名付けられました。給食では、手作
りの“すりみコロッケ”魚ロッケを
提供しています。

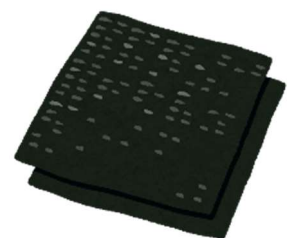
しる だぶ（汁）

「だぶ」は、鶏肉と季節の野菜で作る郷土料理
です。煮崩れしやすい具材は使わず、水をたく
さん入れて「ざぶざぶ」に仕上げることから、
“ざぶ”がなまって、「だぶ」と呼ばれるよう
になりました。地域によって、切り方や味付け、
具材が異なります。
お祝いや憂いの時に、
隣近所や地域の人が集
まって作られていました。



出典：農林水産省 web サイトより

いそか 磯香あえ



佐賀県の海苔生産量が高いことから、のりの風味を生かした
磯香あえを作りました。野菜と一緒に、味わってください。