

うらがみ
浦上そぼろは、^{にほん}日本で^{きょう}キリスト教が^{つた}伝わった^{じだい}時代

に、^{ポルトガル}ポルトガルの^{せんきょうし}宣教師から^{けんこう}健康に^よ良い^た食べ物とし

て、^{ぶたにく}豚肉を^た食べることを^{りょうり}すすめられてできた料理で

す。「そぼろ」とついでいますが、^{にく}ひき肉ではなく^{ほそ}細

^ぎ切りにした^{ぶたにく}豚肉を^{つか}使い、^{ごぼう}ごぼうや^{もやし}もやしなどの^{やさい}野菜

と、^あさつま揚げを^{いた}炒め^に煮にした^{りょうり}料理で、

^{ながさきけん}長崎県^{うらがみ}浦上^{ちく}地区の^{きょうどりょうり}郷土料理でもあります。





ごはん、ホッケのみそマヨネーズ^や焼き、浦上^{うらがみ}そばろ、豆腐^{とうふ}とわかめのみそ汁^{しる}