

がっこちゃんの食育掲示物



にほん ぜんこく ぞうに 日本全国お雑煮マップ

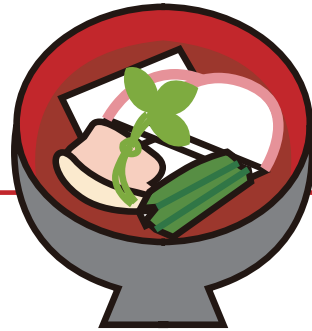
ぜんこく ぞうに いっぱんてき ひがしにほん かく
全国にはいろいろなお雑煮があるよ。一般的に、東日本では角もち、
にしにほん まる た
西日本では丸もちを食べるよ。

しる しゅるい じる しろ あか じる
汁の種類もすまし汁、白みそ、赤みそ、あずき汁とさまざま。

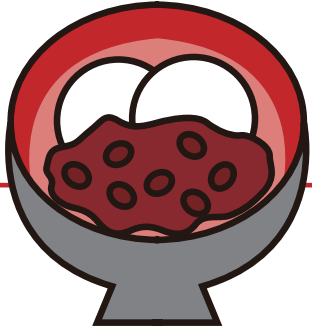
ぐざい ちいき つか
具材はその地域でとれるものを使っているよ。

みんなのおうちではどんな

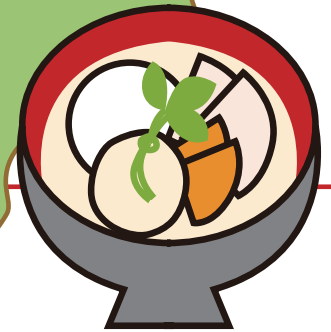
お雑煮を食べるのかな？



かんとう ぞうに
関東のお雑煮はかつおだしのす
まし汁が多いです。具は鶏肉、三
つ葉、小松菜、かまぼこ
などを入れます。



あずきぞうに しおあじ
小豆雑煮：ゆであもちを塩味
のすまし汁に入れ、煮あずきを
のせて食べます。出雲地方や能
とほんとう いちぶ た
登半島の一部などで食べられて
います。



かんさい ぞうに こんぶ しる
関西のお雑煮は昆布だしの白み
そ仕立てが多いです。
具には大根、里芋、にんじんなど
を入れます。



ぞうに かがわけん た ぞう
あんもち雑煮：香川県で食べられるお雑
煮。いりこだしの白みそ仕立てのみそ汁
に、大根、にんじんなどの具とあんこの入
った丸もちを入れます。

- すまし文化圏
- 角もち白みそ文化圏
- 丸もち赤みそ文化圏
- 丸もちあずき汁文化圏
- 丸もちすまし文化圏