

がっこちゃんの食育掲示物

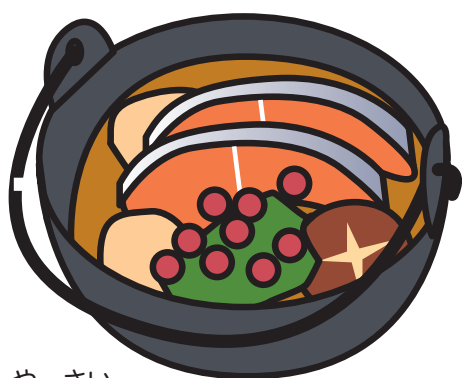


きょうどりょうり 郷土料理って？

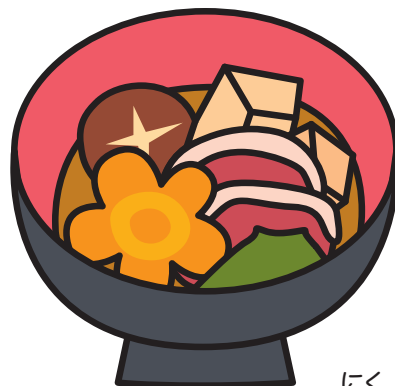
むかし とち た
昔はその土地でとれるものを食べていたよ。
にほんれつとう かんりゅう つめ かいりゅう だんりゅう あたた かいりゅう
日本列島は寒流（冷たい海流）と暖流（温かい海流）にはさまれ、
きせつふう ふ とち きこう ちが
季節風が吹くから、それぞれの土地で気候が違うよ。
とち とち た もの ちが
それで、その土地その土地でとれる食べ物が違うんだ。
ちいき つか
それぞれの地域でとれるものを使って、
とち しかた た きょうどりょうり
土地にあった仕方であらわれているのが郷土料理だよ。

きょうどりょうり いちぶ み
郷土料理の一部を見てみよう。

ほっかいどう
北海道
いしかりなべ
石狩鍋



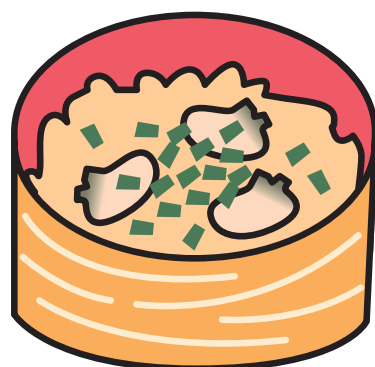
さけ つか やさい
鮭を使った野菜たっぷりの
みそ味の鍋。



いしかわけん
石川県
じぶ煮

にく こむぎこ
かも肉に小麦粉を
まぶしたものと、
ふ 麩などをいれた煮物。

とうきょうと
東京都
ふかがわ
深川めし



あさりのつくだにをのせたごはん。
または、あさりをたき込んだごはん。

みやざきけん
宮崎県
ひじる
冷や汁



あじ
ごはんのみそ味の
つめ 冷たい汁をかけて食べる。

おきなわけん
沖縄県
ゴーヤー
チャンプルー



とうふ
ゴーヤーや豆腐などの
いた 炒め物。