

にほん あじ
日本の味めぐり



がつ にち げつ
12月13日(月)

か な がわ け ん
神奈川県
神奈川県とは？

- かんとう ち ほう
関東地方
- ・ 関東地方にあります。



きゅうしょく ちゅう もく

給食に注目！！



12月13日(月)

かながわけん



むしシュウマイ
つぼづけ



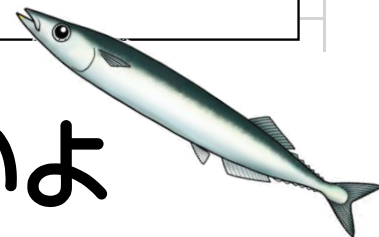
ごはん

サンマーメン

太

はい

サンマーメンは、さんまは入ってないよ



サンマーマン

むかし りょうり にん りょうり
・昔の料理人たちのまかない料理で、
しる にく もと
汁にとろみをつけた肉そばが元になった
よこはま ちゅうかがい う
ラーメンです。横浜の中華街で生まれ
さん まー めん か
たといわれています。「生馬麺」と書き、
さん しんせん
「生 = 新鮮でシャキシャキした」
まー うえ
「馬 = 上にのせる」という
い み
意味があります。



か な がわ けん
神奈川県にはたくさんの
きょう ど りょう り
郷土料理があります



かんこやき

はる　さんさい　あき　きせつ　あ
・春の山菜や秋のきのこなど、季節に合わ
じ　もと　しょくざい　かわ　つつ　や　あ
せた地元の食材を皮で包んで焼き上げた
ものです。「かんこ」とは、
かたち　に
たいこの1つで形が似ている
なまえ
ことから、この名前がついて
います。



けんちん汁^{じる}

か な がわ けん けんちょう じ ぼう
・神奈川県にある「建長寺」のお坊さんが、
りょうり つか よ てい とう ふ
料理に使う予定であった豆腐をくずしてし
こま しる なか い つか
まって困ってしまい、「汁の中に入れて使っ
おも
てみよう！」と思ったこと
がきっかけで、
りょう り
できた料理です。



かいぐん 海軍カレー



にほんかいぐん なか いしゃ ちょうり
日本海軍の中のお医者さんが、調理
かんたん えいよう かいぐん
が簡単で栄養のある「イギリス海軍のカ
レーシチュー」を採用しました。これにと
ろみをつけて、食べやすいように少し
あじ っ か
味付けを変えました。
ご かいぐん なか
その後、海軍の中でも
にん き
人気メニューとなりました。



ほかにも、

か な がわ けん

神奈川県にはいろいろな

きょう ど りょう り

郷土料理があります



へらへら^{だん ご}団子

・^{だん ご}団子を^{ひら}平たくして、あんこ



をからめたもので、見た目は「^{あかふく}赤福」に似て

います。^{ひら}平たく^お押しつぶした^{だん ご}団子がぺらぺら

しているため、「^{だん ご}へらへら団子」という^{なまえ}名前

がついています。

くろ 黒たまご

か な が わ け ん お お わ く だ に つ く お ん せ ん
・神奈川県にある大涌谷で作る温泉たまご

お ん せ ん せ い ぶ ん くろ
は、温泉成分がついているため、からが黒

くろ
い「黒たまご」です。これを

た じ ゅ み よ う ね ん
食べると、寿命が7年のびる

といわれています。



^{か な がわ けん} ^{きょう ど りょう り}
神奈川県の郷土料理について、

よくわかりましたか？

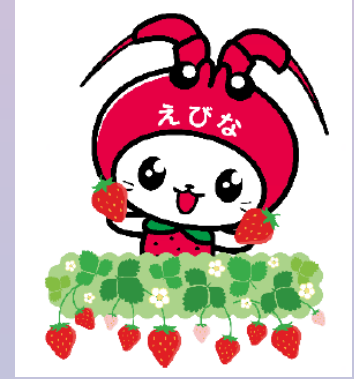


^{りょう り い がい}
料理以外のこと、



^{しら}
ぜひ調べてみましょう！





えび～にや

きょう
今日もおいしく

た
食べたじゃんね？（たべたかな？）

かたすも（かたづけも）



あゆコロちゃん

ていねいにみんなでやろうね！