

にほん あじ  
日本の味めぐり



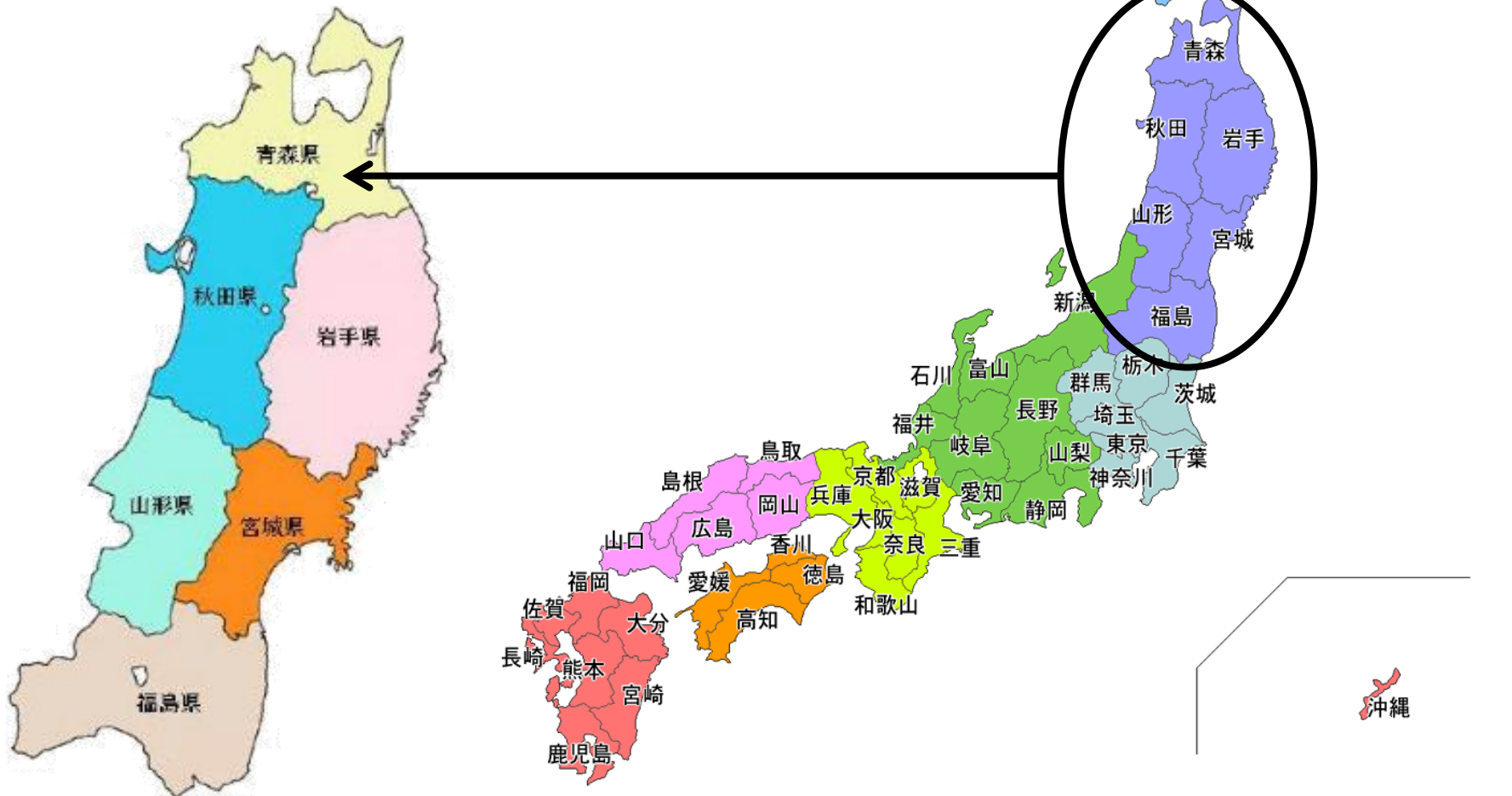
がつはつか もく  
1月20日(木)

あお もり けん

# 青森県とは？

とう ほく ち ほう

- 東北地方にあります。



きゅうしょく      ちゅう もく

給食に注目！！



あおもりけん

1月20日（木）



さかな（さわら）の  
たつたあげ  
てづくりしそひじきふりかけ



むぎごはん



けのじる

大

けのじるは、やさしいあじがするね！



# けのじる

・「かゆの汁」がなまって「けのじる」  
なつたとされています。お米が貴重だつ  
たところに、だいこん、にんじん、ごぼうな  
どの野菜や油あげ、高野どうふなどをお  
米に見えるようにきざんで  
食べたのがはじまりです。



あお もり けん

青森県にはたくさんの

きょう ど りょう り

郷土料理があります



# いちご煮<sup>に</sup>

・ウニとアワビをつかったぜいたくな料理<sup>りょう り</sup>  
です。白っぽい色のお汁の中にうかべた<sup>しろ いろ しる なか</sup>  
ウニが、朝もやの中<sup>あさ なか</sup>にうかんだ野いちご<sup>の</sup>  
に似ているため、このような名前がついた<sup>に な まえ</sup>  
そうです。



# けいらん

・もち米をこねて、<sup>かたち</sup> <sup>まる</sup> <sup>なか</sup>たまごの形に丸めて中  
にあんこを入れて、<sup>い</sup> <sup>こん</sup> <sup>ぶ</sup>昆布のだしの中にか  
<sup>りょうり</sup> <sup>こう</sup> <sup>はく</sup> <sup>あか</sup> <sup>しろ</sup> <sup>いろ</sup>べたおもち料理です。<sup>い</sup> <sup>わ</sup>紅白(赤と白)に色が

ついていて、お祝いごと、  
<sup>く</sup> <sup>た</sup>お悔やみごとのときに食  
べます。



# じる せんべい汁

にく さかな や さい  
肉や魚、きのこ、野菜などでとっただし  
なん づ  
に「南部せんべい」をパリンパリンとわり  
い に こ りょう り  
ながら入れて煮込んだ料理です。

なん づ に こ  
南部せんべいは、煮込んでも  
とけにくく、もちもちとした  
しょっかん あじ  
食感が味わえます。



ほかにも、

あお もり けん

青森県にはいろいろな

きょう ど りょう り

郷土料理があります



# べこもち



・もち<sup>ごめ</sup>米とうるち<sup>まい</sup>米を混<sup>ま</sup>ぜたものにさとう、  
み<sup>み</sup>ずく<sup>く</sup>わ<sup>わ</sup>む<sup>む</sup>水を加えて蒸<sup>こ</sup>した<sup>ひ</sup>ものです。「**子どもの日**」  
には、かし<sup>た</sup>わもちを食<sup>お</sup>べることが多いですが、

あ<sup>あ</sup>お<sup>お</sup>も<sup>も</sup>り<sup>り</sup>けん  
**青森県ではこの**

「**べこもち**」を食<sup>た</sup>べます。



# がっぱらもち

<sup>むかし</sup>  
・昔、アイロンがけをするときにパリツとさせるために<sup>こめ</sup>お米をつぶして<sup>のり</sup>にしていました。  
た。しかし、うまくつぶせずに<sup>す</sup>捨ててしまう  
<sup>こめ</sup>お米をむだにしないように、さとうとまぜて  
おやつにしました。<sup>がぱっと</sup>  
<sup>いき</sup> <sup>や</sup>  
<sup>一</sup> <sup>気</sup>に<sup>焼く</sup>とおいしいので、  
<sup>なまえ</sup>  
この名前がつきました。



あお もり けん きょう ど りょう り  
青森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  
料理以外のことも、

ぜひ<sup>しら</sup>調べてみましょう！



<sup>きょう</sup>  
今日もおいしく  
<sup>た</sup>  
食べてくれて



つがーるちゃん

ありがとーごし（ありがとう）！

みんながえがおになるように、

<sup>あした</sup>  
明日もけっぱるよ（がんばるよ）！