

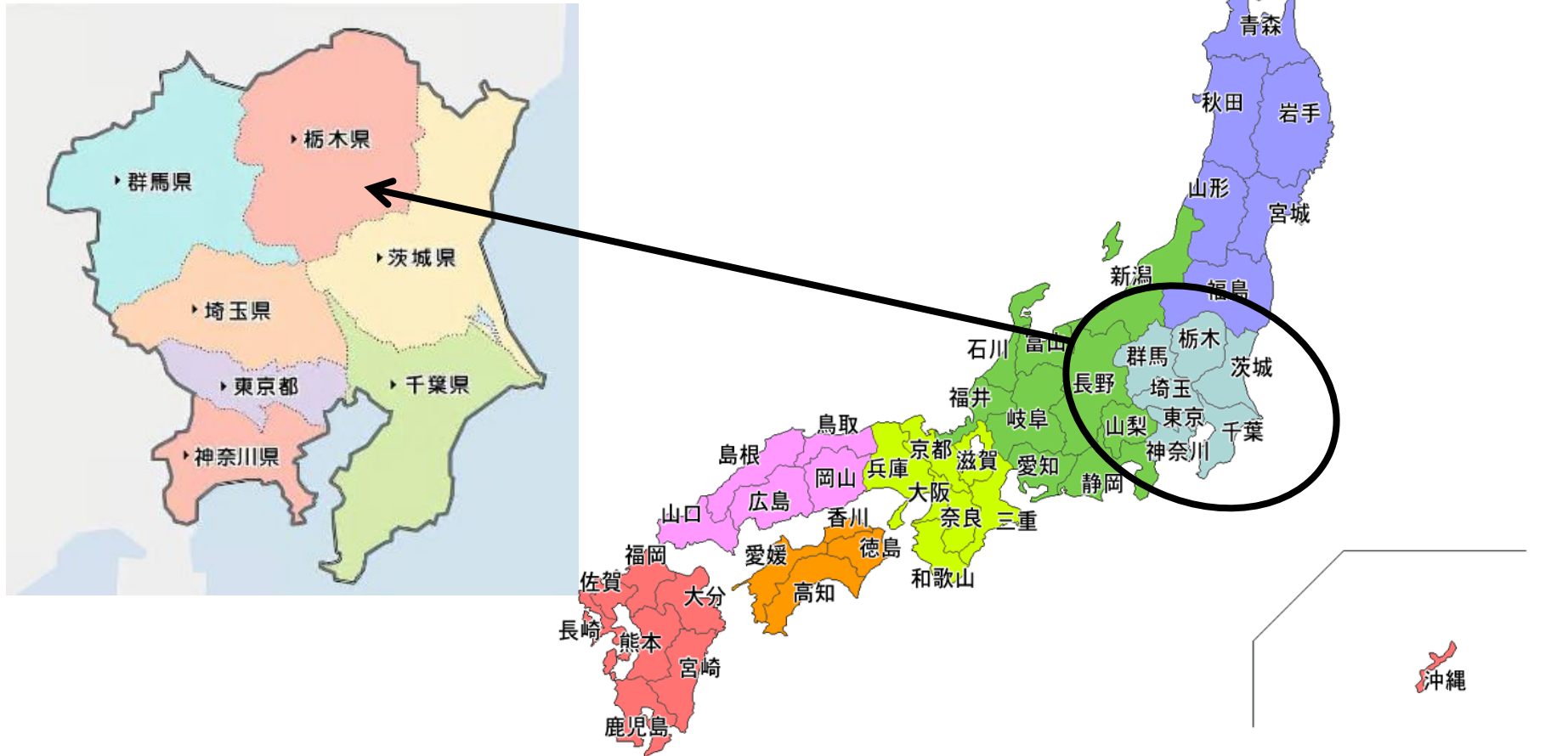
にほん あじ
日本の味めぐり



がつ にち か
5月31日(火)

とちぎけん
栃木県とは？

- かんとう ちほう
・ **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！！



5月31日（火）

とちぎけん



かんぴょうの
いりに

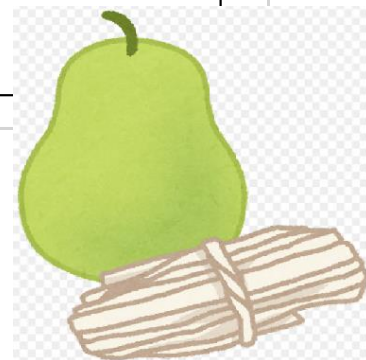


たまごめしが
あります。

かきたまじる

大

かんぴょうってやさいかな？



かんぴょう

・干瓢 (かんぴょう) は、



「**ゆうが**お」の果実をひも状にむいて、
乾燥させてつくります。栃木県では、生
産量が日本で一番多く、なんと、**90%**
以上を占めています。巻きずしに
入れることも多いですね！



とち ぎ けん
栃木県にはたくさんの
きょう ど りょう り
郷土料理があります

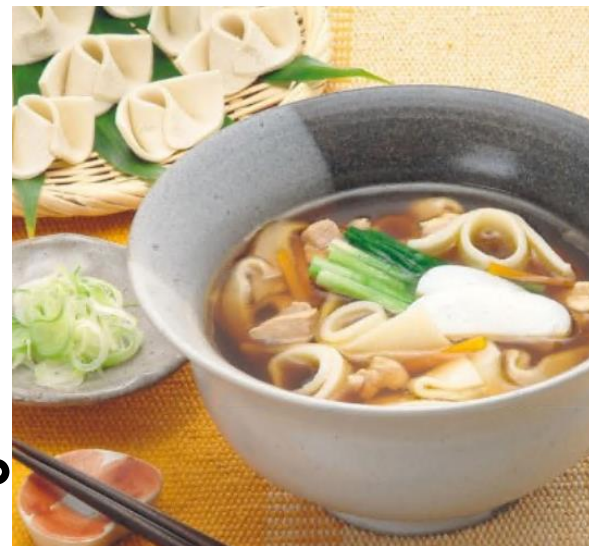
け ごん たき
華嚴の滝





みみ 耳うどん

・うどんと言えば、細長いひものような形か
なと思いますが、栃木県では、うどんと同
じような生地を混ぜ合わせてこねて、のば
した後、**耳の形**にします。
耳うどんを食^たべると、**一年中**、
悪いことが聞こえないで、楽
しくすごせるといわれています。



しもつかれ

しょうがつ た さけ せつぶん た だいす
・お正月に食べた鮭や、節分に食べた大豆
のこ つか
など、残ったものをむだなく使っておいしく
た かんが りょうり さけ
食べられるように考えられた料理です。酒か
あじ か てい すこ
すで味つけしますが、家庭によって少しちが
けん た
い「7軒のしもつかれを食
びょうき
べると病気になる」
といわれています。



かてそば

・「かて」とは、「^{りょう}量を^ふふや^すす」という^{い み}意味
があります。^{むかし}昔、そばが^て手に入り^{はい}にくかつ
たときに、そばのかわりになるものを考^{かんが}
えました。^{ふゆ}冬は^{なつ}だいこん、夏は^{つか}にらを使い
ます。^{とし こ}年越しそばで「だい
こんそば」を^た食^ちべる^{いき}地域
もあります。



ほかにも、

とち ぎ けん
栃木県にはいろいろな

きょう ど りょう り
郷土料理があります



み い き
見ざる 言わざる 聞かざる



とくがわ いえやす
徳川 家康

^{くし} いも串

・ ^{くし}さといもを串にさして、

囲炉裏 (^{まわ}いろり) の周りにならべて、みそだ
れをつけながら焼いて食^たべます。

おかずとしても、おやつとして
も食^たべられています。



とちおとめ

とち ぎ けん にん き

・栃木県で人気のあるいちごの1つです。

とちおとめという名前は、^{な まえ}「いちごの持つ女^{も じょ}

^{せい}性らしさと^{おお}多く^{ひと}の人に^{した}親しみを^も持たれるよう

に」というねがいをこめて

つけられたそうです。

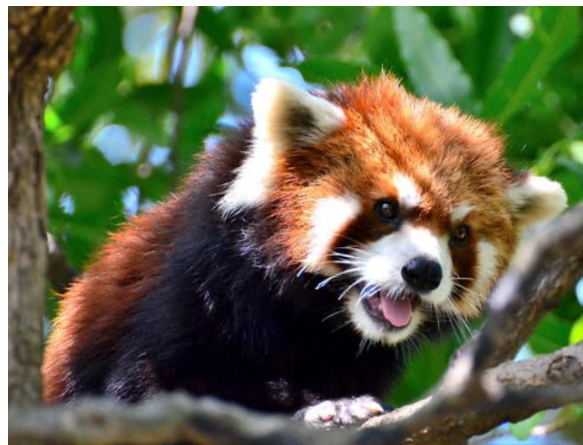


とちぎけん きょうどりょうり
栃木県の郷土料理について、

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^{しら}調べてみましょう！



^{きょう}今日もたくさん^た食べた^べ?
(たべたかな?)



さのまる

^{きょう}きょうに(いそいで)^た食べたら
おなかがいたくなる^{した}つけ(から)、
ゆっくりよくかんで^た食べようね!