

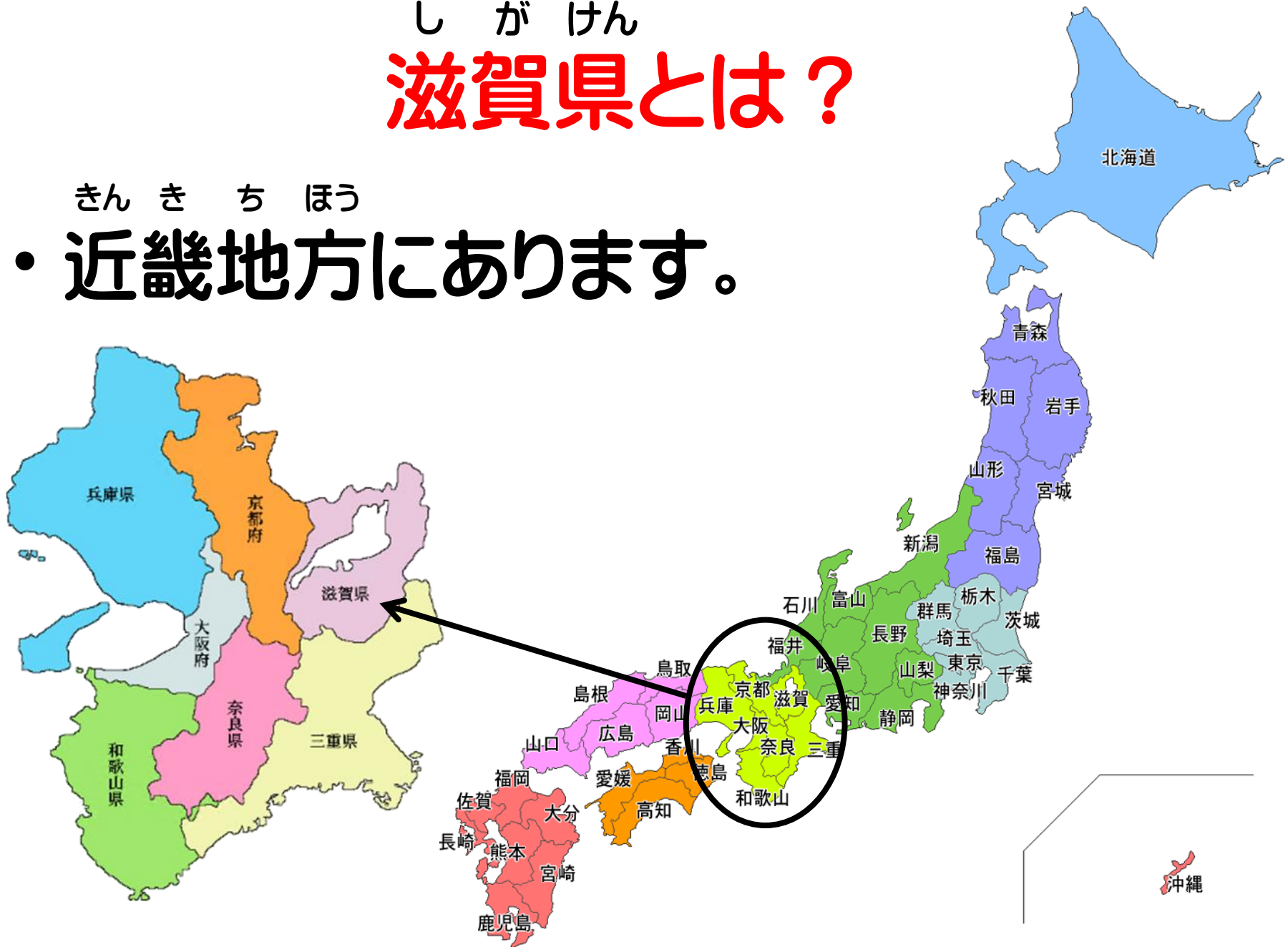
にほん あじ
日本の味めぐり



がつ にち もく
6月16日(木)

し が けん
滋賀県とは？

- きん き ち ほう
• **近畿地方にあります。**



きゅうしょく ちゅう もく

給食に注目！！



6月16日(木)

エコ週間

しがけん



ゆかりのふりかけ

さばのピリッと
ジャン



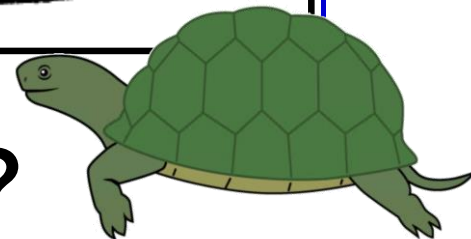
ごはん



どんがめじる

大

どんがめってどういういみかな？





どんがめじる



・「どろかめじる」ともいい、

^{し が けん} 滋賀県 ^{ち い き} のある地域 ^{な つ よ う} で夏用 ^{つく} に作られたみ
^{し る} そ汁 ^{し る} です。汁 ^{は い} に入っている **ごま** が「**どろ**」
のように、**なす** の ^{かわ} 皮 ^き に ^め 切れ目 ^い を入れたもの
が、「**かめのこうら**」のように見えるこ
とから、この ^{な ま え} 名前 ^み がついたそうです。

し が けん

滋賀県にはたくさんの

きょう ど りょう り

郷土料理があります

ひこ ね じょう
彦根城



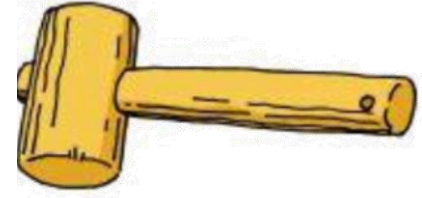
じゅんじゅん

ぎゅうにく にく ちい さかな や ふう
・牛肉、とり肉、小さな魚をすき焼き風に
あじ なべりょうり さかな みずうみ さかな
味つけした鍋料理です。魚は湖にいる魚で、
さかな つか なべ ぐざい
「イサザ」という魚を使います。鍋で具材を
に おと
煮るときに「じゅんじゅん」と音がすること
なまえ
からも、この名前がついて
います。





打ち豆汁



だい こん

・かぶ、大根、さといもなどといっしょに打ち

豆を煮込んでみそ汁にした料理です。打ち

豆とは、大豆を蒸して、1つ1つ木づちでつぶ

して花型にして、乾燥させたものです。

蒸した大豆をつぶすことにより、早く火がとおる、豆によく味がしみこみます。



さばそうめん

・焼いたさばを煮込んで、そうめんにか
らめて食べる料理です。滋賀県の湖から
京都へ、海でとれるものを運ぶ道がいく
つかあり、その代表的なものがさばだっ
たので、その道は「さば
街道」とよばれています。



ほかにも、

し が けん
滋賀県にはいろいろな

きょう ど りょう り
郷土料理があります



しがらきや
信楽焼き



びわこ
琵琶湖

こ ふく まめ
幸福豆



し が けん むかし た
・滋賀県で昔から食べられて

だい す つか あま
いる大豆を使ったおかしです。甘いおやつ

い だい す こめ こ
がなかったころ、炒った大豆、米粉、さとう、

みず ま あ や のう さ ぎょう あいま
水を混ぜ合わせて焼いて、農作業の合間の

た
おやつとしても、食べられていたそうです。

あか
赤こんにゃく

し が けん めいぶつ さん にさん か てつ てつぶん
・滋賀県の名物で、三二酸化鉄という鉄分

あか そ に いろ か
で赤く染められており、煮ても色が変わら
ず、健康にもよい食べ物です。なぜ赤い色

お だ のぶなが は で
かということ、織田信長が派手

いろ
な色がすきで染めさせたとも

い
言われているそうです。



し が けん きょう ど りょう り
滋賀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！



いせつ (いつも) おいしく

^た食べてくれて

おおきに (ありがとう) !

でも、てんこもり (大盛り) ^た食べたら

おなかがいなくなるかもよー。



ひこにゃん