

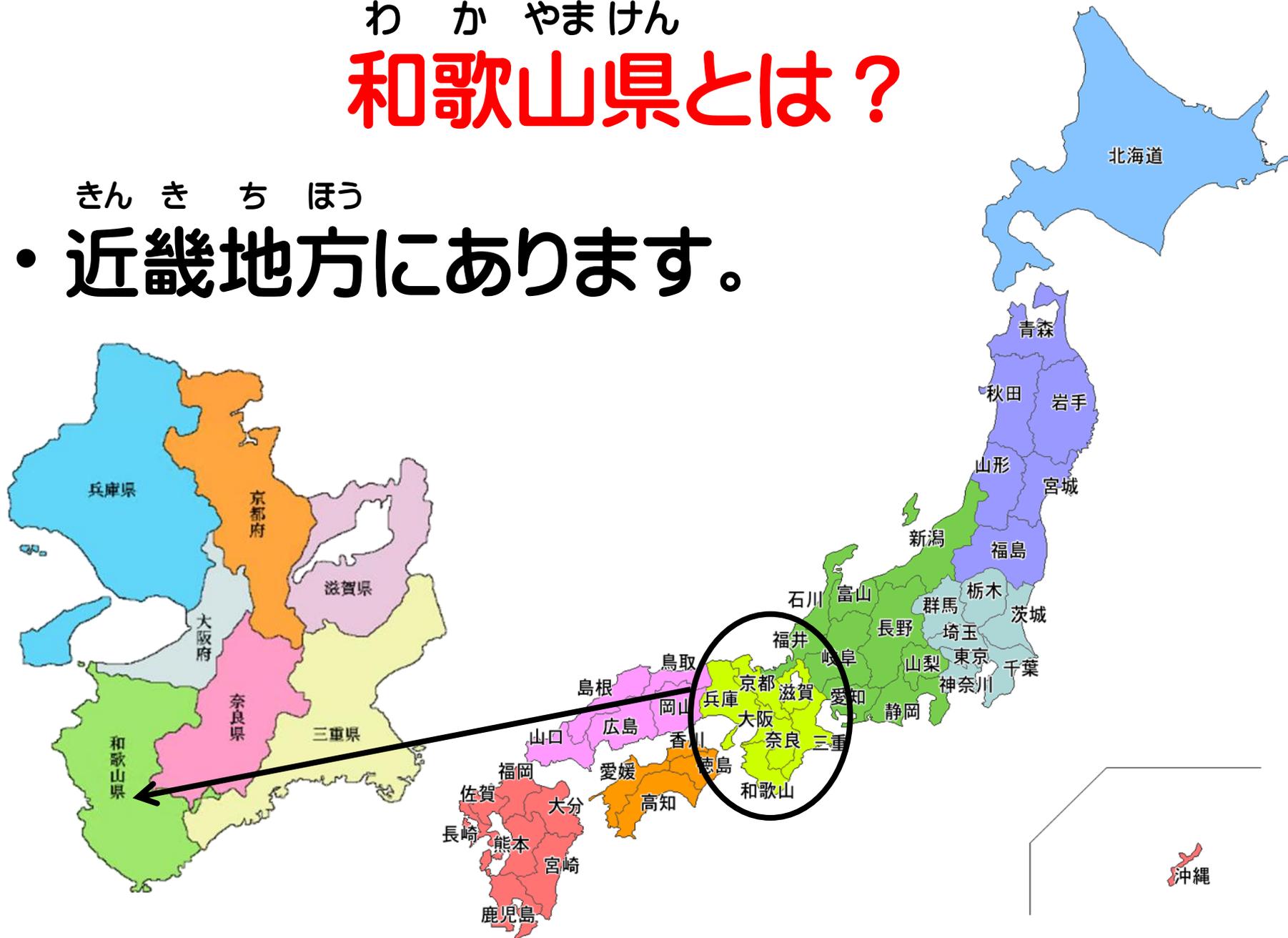
にほん あじ
日本の味めぐり



がつ なのか もく
7月7日(木)

わかやまけん
和歌山県とは？

- 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！！



7月7日（木）【たなばたこんだて】

わかやまけん



とりにくのばいにくやき

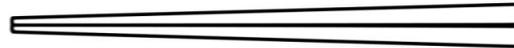
えだまめ



ちらしずし

こめこめんいり
たなばたじる

大



ばいにくとは、うめのことだよ！



とりにくのばいにくやき

わ か やまけん うめ そだ ばしょ おお
・和歌山県は、梅を育てている場所の大
きさ、全国に出している量とともに全国で
1位です。給食では、焼いたとり肉に、ね
り梅・さとう・しょうゆなどで作った「梅
肉たれ」をかけています。

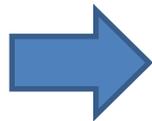




うめぼしのつくりかた



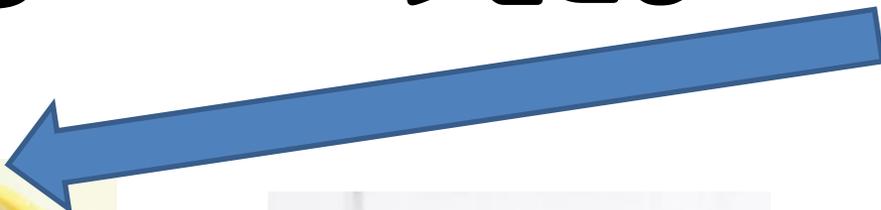
うめをあらう



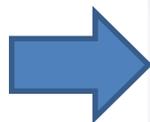
へたをとる



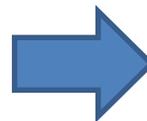
ようきにうめと
しお
塩をいれる



おもしろをのせる



すにつける



ひ
日にあててほす

わ か やま けん

和歌山県にはたくさんの

きょうど りょうり

郷土料理があります

くまのこどう
熊野古道



かき は 柿の葉ずし

わ か やまけん ち い き かき ゆうめい
・和歌山県のある地域で、柿が有名です。
ぐ こう よう かき は
すしめしの具を、紅葉した柿の葉につめた
かき は ほ ぞんせい
ものです。柿の葉でまくことで、保存性が
たか かき は ひとくちだい
高まります。柿の葉で一口大になっている
た
ので、食べやすく、
は
葉がおさらがわりにも
なります。



かきまでごはん

むかし いわ ひと あつ
・昔から、お祝いごとなど、人が集まる時
にふるまわれていました。焼き魚のほねでだ
しをとり、季節の野菜を入れて味つけして、
酒をいれてかきませたごはんです。酢はつ



かいません。「かきませ」
がなまって「かきまで」と
なりました。

ほかにも、

わ か やま けん

和歌山県にはいろいろな

きょう ど りょう り

郷土料理があります



わかやまじょう
和歌山城



えんげつとう
円月島

みかんもち

わ か やまけん

・和歌山県では、たくさんの

つく

みかんが作られています。



とく

ありた ち ほう

ばたけ

特に、有田地方ではみかん畑がたくさんあ

ごめ うえ

ります。みかんもちは、もち米の上にみかん

む

かわ

をのせて蒸し、みかんの皮をむいてから、も

いっしょ

つく

ちと一緒にについて、作ります。

いものこもち

きゅうれき がつ い ひ いま がつむいかごろ

・旧暦10月の亥の日(今の11月6日頃)に

まつ あき しゅうかく いわ

「いのご祭り」として秋の収穫をお祝いしま

しろ まめ

す。白いもちにあずき豆をまぶしたものを

へいねん こ どし ねん

平年は12個、うるう年(4年に

かい こ いっしょう なか

1回)は13個、一升ますの中に

い
入れます。



わかやまけん きょうどりょうり
和歌山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！



まいにち

毎日**あた**(とても)

あついの**し**(あついよね)。

げん き で

でも、元気が出るように、

しっかり**食**べ**ま**つてんひよー

^た(食**べ**ましよう)!



きいちゃん

