

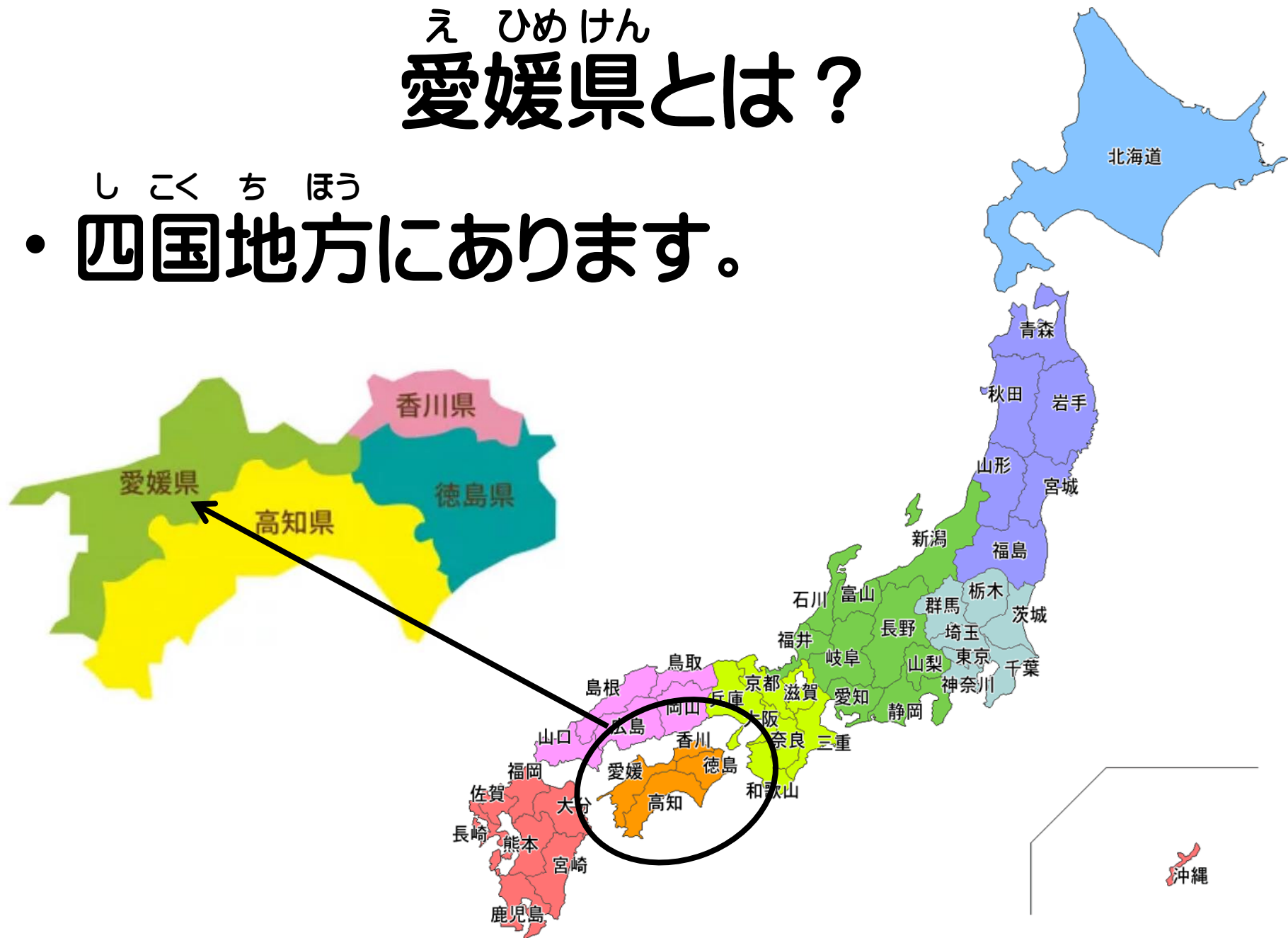
にほん あじ  
日本の味めぐり



がつ にち か  
9月13日(火)

え ひめ けん  
愛媛県とは？

し こく ち ほう  
・ 四国地方にあります。



きゅうしょく      ちゅう もく

給食に注目！！



9月13日(火)

えひめけん



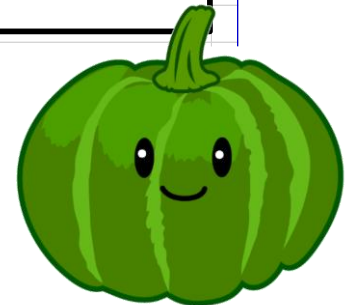
かぼちゃの  
たたき



とうふの  
みそしる

大

かぼちゃをあぶらであげているよ！



# かぼちゃのたたき

・あげたかぼちゃやなすを大きなお  
皿さらにならべ、その上うえに魚さかなや玉ねぎたま、  
青じそあおをちらし、ポン酢すをかけたお  
もてなし料理りょう りです。

給食きゅうしょくではツナつかを使っています。



え ひめ けん  
愛媛県にはたくさんの  
きょう ど りょう り  
郷土料理があります

まつやまじょう  
松山城



たい  
鯛めし



むかし たたか しょうり ねが  
・昔、戦いへの勝利を願っ

つく  
てごはんを作るときに、

りょうし  
漁師からもらったタイが

あり、「これはよいことが起こりそうだ」と思

い、タイとごはんを一緒に炊いて供えたこと

はじ  
が始まりといわれています。

# せんざんき

・とり肉の色々な部位  
をあげ物にした料理

です。とりを丸ごと千のように切るため  
「千斬切(せんざんき)」とよぶようにな  
ったそうです。もともとはキジを使っ  
ていたようです。



# ふくめん

ざいりょう  
・材料のほとんどがこん

にやくから<sup>つく</sup>作られているお祝いの料理で、  
こんにやくが<sup>み</sup>見えなくなるほど<sup>いわ</sup>覆<sup>りょうり</sup>う(覆<sup>ふくめん</sup>面)か  
ら、<sup>こま</sup>細かくきざむことを「ふくめ」というなど、  
<sup>な まえ</sup>名前の由来もさまざまです。  
<sup>ゆ らい</sup>



よんしょく し き あらわ  
4色は四季を表して  
います。

# みかんずし

えひめけん

・愛媛県はみかんをたくさん作っていることで有名です。昔、酢が貴重だったころ、酢の代わりにかぼすやみかんを使っておすしを作ったことが始まりです。給食ではオレンジジュースを使った「みかんごはん」も出るそうです。



かぼす

だんだんばたけ

ひろ

段々畑にみかんが広がっています。

じゃぐち

蛇口をひねると「みかんジュース」が

で

ほんとう

出るって本当かな？



うんどう<sup>かい</sup>会のれんしゅうも  
はじまってやりつける<sup>ひと</sup>人もいる  
かいね？（<sup>つか</sup>疲れきっている  
<sup>ひと</sup>人もいるかな？）

みきちゃん



<sup>きょう</sup>今日もおいしくたべてくれて

だんだん（ありがとう）！



バリイさん