

にほん あじ
日本の味めぐり



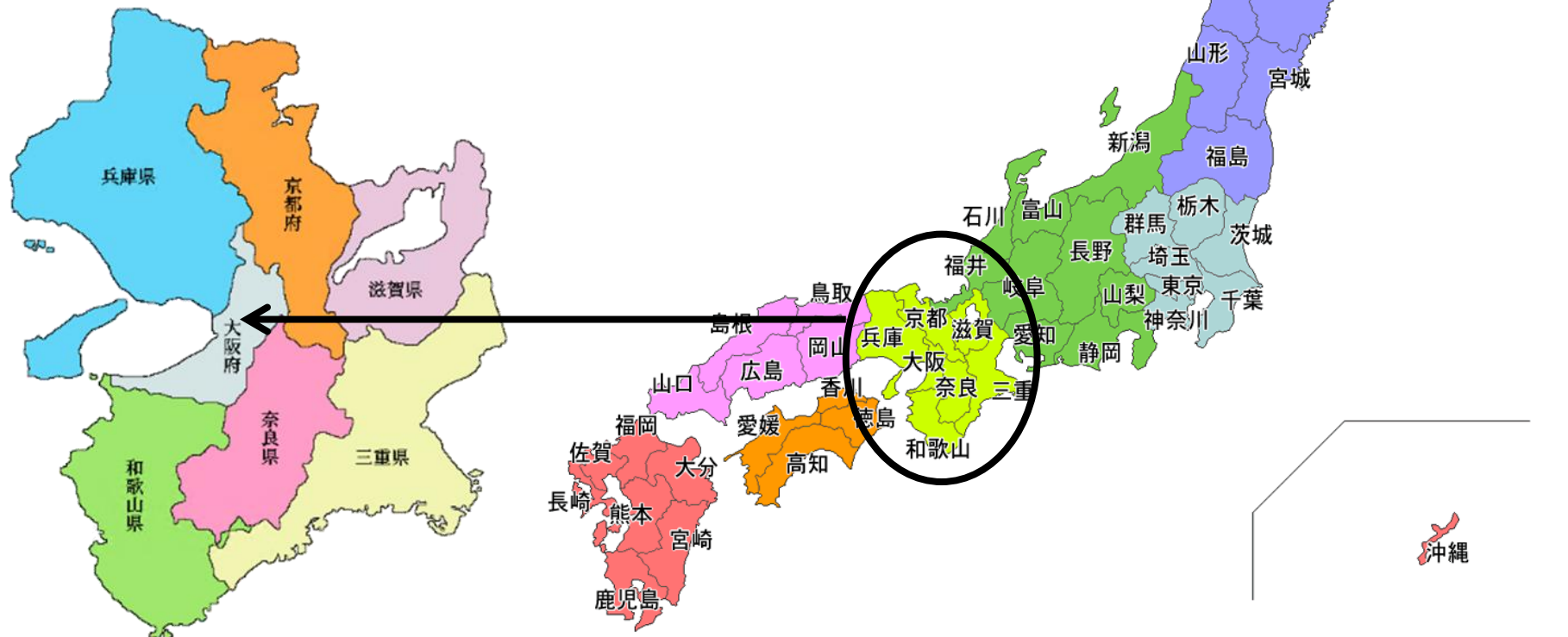
がつ にち か
9月28日(火)

おおさか ふ

大阪府とは？

きん き ち ほう
・ 近畿地方にあります。

わたし す ところ
私たちが住んでいる所です。



きゅうしょく ちゅう もく

給食に注目！！



おおさかふ

とんかつ
ソース
クラス1ぽん

さら

あげたこやき
ふう



小しょつき

ごはん

大しょつき

こめこめんの
すましじる



て づく

手作りのたこやきです。

ソースをかけて^た食べてね！



たこやき

こ むぎ こ おお と
・小麦粉に多めのだしで溶いたもの
を、専^{せん}用^{よう}の鉄^{てつ}板^{ばん}に流^{なが}し込^こみ、タコ、
ねぎ、紅^{べに}しょうが、天^{てん}かすなどを入^いれ
て丸^{まる}く焼^やき上^あげる料^{りょう}理^り。

きゅうしょく
給食では1つ1つ

まる あ
丸めて揚げています。



おおさか こな ぶん か
大阪は「**粉もん文化**」といわれるよ
うに、たこ焼き以外にも、お好み焼
き、いか焼きなどがあります。



おこのみやき



いかやき

なぜ「^{こな}粉もん^{ぶん か}文化」が ^{ひろ}広まったの？



・^{おおさか}大阪は^{しょうにん}商人の街で、^{まち}忙しい^{いそが}仕事の
^{あい ま}合間にさつと^た食べられて^{はら も}腹持ちの
^よ良い^{こな}粉もん^{この}が好まれました。

・^{せん ご}戦後の^{こめ}米^{ぶそく}不足で^{こめ}米^かの代わりになるも
^{こ むぎ}のとして、^{こ りょうり}小麦粉料理^{はってん}が発展しました。

おおさか

こな

い がい

大阪には「粉もん」以外にも、
おいしいものが
たくさんありますね！



くし 串カツ



「トンカツよりも食べやす
けんきゅう

いものを」と研究され、

つく だ
作り出されたもの。

たまご や さい
うずら卵、野菜、えびなど

のいろいろなものをくし
串に

あ
さして、揚げたてをソース
につけていただきます。

どて^や焼き

うし^{にく}牛のスジ肉をみそや
ちようじかん
みりん^にで長時間かけて
煮込んだもの。「どて煮」^に



または「どて」ともいいます。もともと
てっぱん^やは鉄板で焼くものでしたが、今は
なべ^{つか}鍋を使うことが多いです。^{おお}

ねぎ^{さんしょう}や山椒^たをかけて食べます。



はこ 箱ずし



き かた
木でできた型にエビ
さかな き み す めし
や魚の切り身と酢飯を
かさ つ お し
重ねて詰め、押して四
かく かたち ととの す し
角い形に整える寿司。
お ず し おおさか ず
「押し寿司」、「大阪寿
し よ
司」とも呼ばれます。

バッテラ



すめし うえ み
酢飯の上にさばの身と、
あまず に しろいた
甘酢で煮た白板こんぶを
かさ かたぬ
重ねて型抜きするおすし。

むかし ちい ふね
昔、小さい船のことを「バッテイラ」

ご よ
(ポルトガル語)と呼んでいたことから、

ふね かたち に お す し
船の形に似ているさば押し寿司を
な づ

「バッテラ」と名付けたそうです。



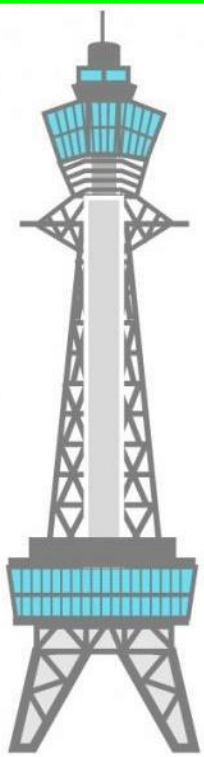


きつねうどん

おおさか みせ はじ
大阪のお店から始まった
ものだといわれています。

あぶら す た もの おも
油あげがキツネの好きな食べ物だと思われ
ていたことや、キツネがしょうばいはんじょう かみさま
て縁起の良いものと考えられていた
ことなどの説があります。





通天閣

おお さか ふう た もの
大阪府の食べ物について、
よくわかりましたか？

た もの い がい
食べ物以外のことも、
しら
調べてみましょう！



さいごまで みてくれて

