

にほん あじ
日本の味めぐり



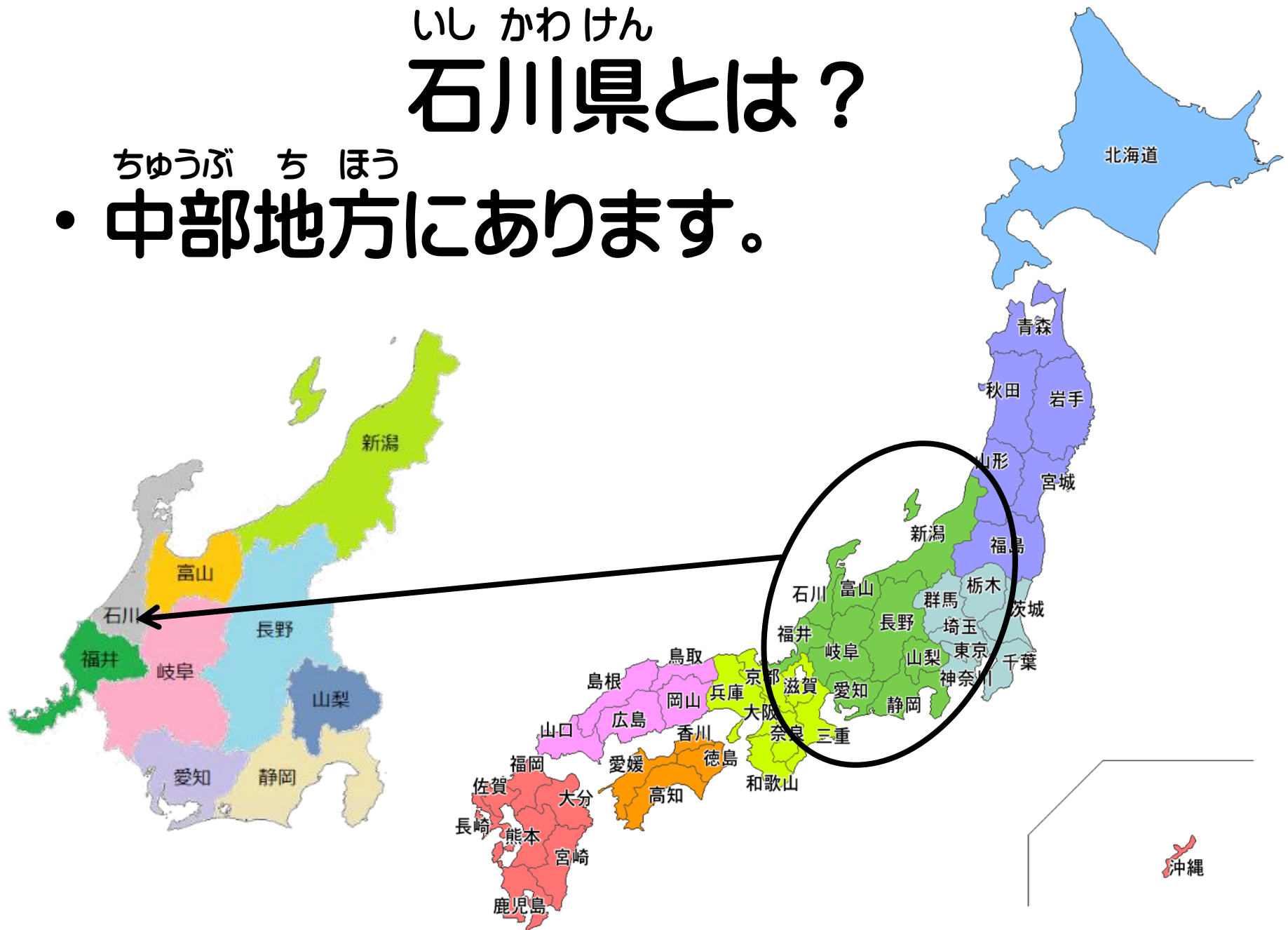
がつ にち げつ
11月22日(月)

いし かわ けん

石川県とは？

ちゅうぶ ち ほう

- 中部地方にあります。



きゅうしょく ちゅう もく

給食に注目！！



いしかわけん

11月22日（月）

わしょくのひ



じぶに



くりいもごはん



すましじる

大

じぶにには、あげた^{にく}とり肉^{はい}が入っているよ



じ ぶ に 治部煮

・とり肉にかたくりこをまぶして、うま味
をとじこめ、とろみをつけて体を温める
料理です。「じぶじぶ(ぐつぐつ)煮る」と
いう所から、この名前になっています。

給食では、焼き豆腐、ぶ、たけのこ、
にんじん、あおねぎ、ほし
しいたけが入っています。



いし かわ けん
石川県にはたくさんの
きょう ど りょう り
郷土料理があります



あいませ

しょうがつりょうり
・お正月料理や、おめでたい白（ハレの白）
つく りょうり
に作る料理です。だいこん、にんじんなど、
じもと や さい つか す もの
地元でとれた野菜を使った酢の物のような
もので、コリコリという食感があります。
しょうがつ た こう はく
お正月に食べる「紅白
なます」のようなもの
です。



こまつ 小松うどん



いしかわ けん こまつ し ねんいじょう つた
・石川県小松市で300年以上も伝わっているうどんです。俳句をよむ塵生(じんせい)という人(ひと)が、松尾芭蕉(まつおばしょう)にこのうどんをおくり、「なんておいしいうどんだ！」とびっくりされたことから、伝わったそうです。



かなざわ 金沢カレー

カラメルなどを入れて、^い黒^{くろ}っぽく、どろっと
した^{あま}甘^{のうこう}みのある濃厚なカレーです。

ステンレスのお皿に^{さら}トンカツ、^ぎせん切りキャ

^{ベツ}ベツがそえられ、スプーン

ではなく、フォークか

^{さき}先^たわれスプーンで食べます。



ほかにも、

いし かわ けん

石川県にはいろいろな

きょう ど りょう り

郷土料理があります



ひねずし

しお さかな こめ
・塩づけした魚をお米と



いっしょ じゅくせい ほぞん
一緒につけこんで熟成させたもので、保存

しょく いわ とき た
食にもなっています。お祝いの時にも食べ

しんせん さかな つか
られます。新鮮な魚を使いますが、アジや

つか おお
サバを使うことが多いです。

すいぜん

いしかわけん わじま し ふる つた りょうり
・石川県輪島市に古くから伝わる料理です。

てんぐさ (かんてんのもとになる海そう) を
かい
に 煮て、こめこ米粉を入れてかためたものです。

わ じま ぬ あかいろ
輪島塗りという赤色の

しよつき うつく も つ
食器に美しく盛り付けます。

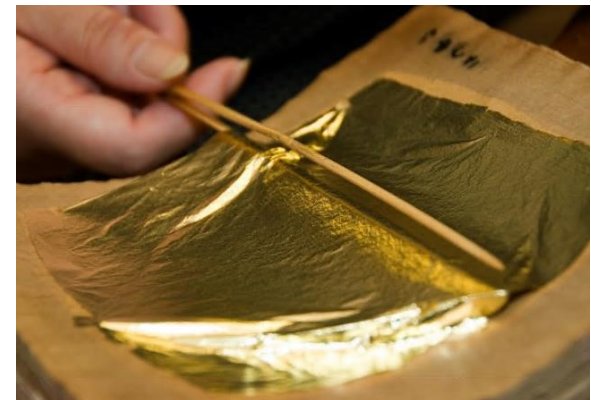


いし かわ けん きょう ど りょう り
石川県の郷土料理について、
よくわかりましたか？



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！



いつもおいしく、

たくさん^た食べてくれる人、^{ひと}

いいじー(いいね)！



おわんさん

^{あした}
明日もたくさん

^た食べまっしね(^た食べてね)！！



ひゃくまんさん