

にほん あじ
日本の味めぐり



がつじゅうよっか げつ
3月14日(月)

ほっかいどう
北海道とは？

- ほっかい どう ち ほう
- **北海道地方にあります。**



きゅうしょく ちゅう もく

給食に注目！！





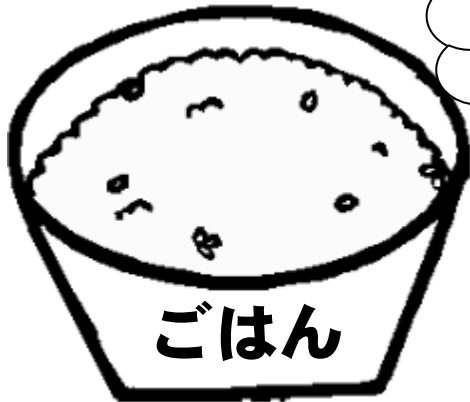
3月14日（月）

ほっかいどう

さけのごまやき



にゅうぬきが
あります。



ごはん



どさんこじる

大

じる

あじ

どさんこ汁は、みそ味でからだが
あったまるよ！



どさんこ汁^{じる}

ほっかいどう ゆた し ぜん ひろ だい ち
・北海道の豊かな自然と広い大地でとれ
た^たもの^{もの}と^とい^いきょうど^{きょうど}りょうり^{りょうり}
る食べ物を取り入れた郷土料理です。

きゅうしょく^{きゅうしょく} ぶたにく^{ぶたにく} たま^{たま}
給食では、豚肉、じゃがいも、玉ねぎ、と

うもろこし^{はい}などが入っています。だしを

と^と取ったあと、みそ^{あじ}で味つけし、

さいご^{さいご}最後にバター^いを入れます。



ほっ かい どう
北海道にはたくさんの
きょう ど りょう り
郷土料理があります



ジンギスカン

ひつじ にく てっぱん や りょうり
・**羊の肉**を鉄板で焼いた料理です。



ま なか なべ
真ん中がでこぼことした「**ジンギスカン鍋**」

つか むかし
を使います。昔、モンゴルの**チンギスハン**
(**ジンギスカン**) が、たたか あいだ へい し
戦いの間に、兵士たち

にく りょう り つく
に肉料理を作らせ、
かたち か
そこから形を変えたとい
せつ
う説もあるそうです。



ちゃんちゃんやき

・秋^{あき}から冬^{ふゆ}にかけてとれるさ^{しゅん}け^やと旬^{さい}の野菜^{りょうり}
を蒸^むし焼^やきにして、み^{あじ}そ^つで味つけした料理^{りょうり}
です。名前の由来は、「ちゃ^{なまえ}ちゃ^ゆつ^{らい}と作^{つく}れる
から」「お^{つく}とう^やちゃん^やが作るから」「焼^やくとき
に鉄^{てつ}板^{ぱん}とへ^{おと}う^たがちゃん^た
ちゃん^{おと}と音^{おと}を立^たてるから」
と、いろいろあるそうです。



いかめし

むかし せんそう
・昔、戦争のあと、「お米を節約して、でも

おなかがいっぱいになるようなものを」と

かんが
考えられたのが「いかめし」です。北海道

みなみ ほう
の南の方でとれたいかを使った料理で、

えきべん
駅弁としても人気が

あります。



ほかにも、

ほっ かい どう
北海道にはいろいろな
きょう ど りょう り
郷土料理があります



べこもち

くろ しろ ふた いろ つか こ は かたち
・黒と白の二つの色を使い、木の葉の形をし

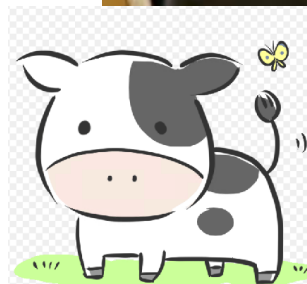
わ が し ほっかいどう こ ひ
た和菓子です。北海道では、「子どもの日」

た くろ しろ く あ
によく食べられています。黒と白の組み合

うし おも う
わせが牛のもようを思い浮かべるので、

うし い み
牛という意味の「べこ」とい

な まえ
う名前になったそうです。



ルイベ

ほっかいどう
・北海道でとれたサケやマス^{れいとう}を冷凍して、
かいとう
解凍させずに、そのままおさしみ^たで食べる
ものです。口に入れた瞬間^{くち い しゅんかん}、体温^{たいおん}でとろけ
ます。アイヌ語で「溶ける^と」という意味のル^{い み}、

た もの
「食べ物^{い み}」という意味の
なまえ
イペから、この名前が
ついています。



ほっ かい どう きょう ど りょう り
北海道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！



みず

水がしゃっこい(つめたい)けど、

て あら

きちんと手洗いしたかな？

がっ き

すこ

3学期もあと少しだけど、

た

みんながおいしく食べて

くれるようにけっぱるよ！

(がんばるよ)！



とつかわこめぞー