

にほん あじ
日本の味めぐり



がつ むいか か
6月6日(火)

きゅうしょく ちゅう もく

給食に注目！！

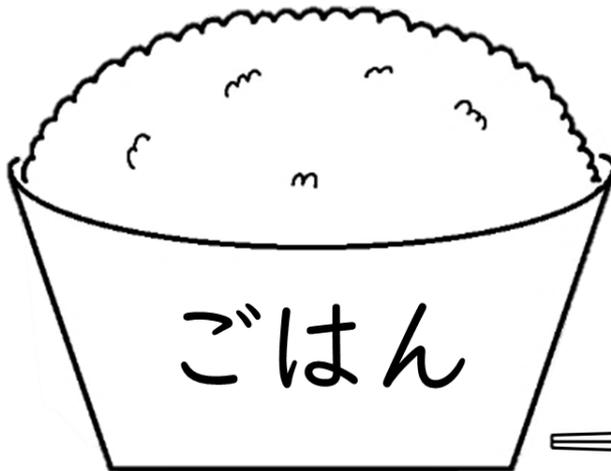
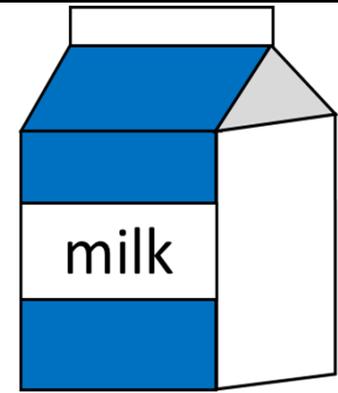


6月6日(火)

さいたま けん
埼玉県



みそポテト



ごぼういり
すきやき

大



どんなあじがするかな？



みそポテト



さいたまけん のう さ ぎょう
・埼玉県では、農作業の

あい ま こ ばら とき た こじゅう
合間や小腹がすいた時に食べる「小昼

はん りょう り
飯」とよばれる料理がいくつもあり、み

そポテトはそのうちの1つです。埼玉県

びーきゅう えら ゆう
でB級グルメに選ばれたことから、有

めい
名になったそうです。

さい たま けん

埼玉県にはたくさんの

きょうど りょうり

郷土料理があります

そう か
草加せんべい



パリポリくん

さいたま 埼玉のうどん



さいたま けん
埼玉県は、
こむぎ せいさん
小麦の生産が
にほん い
日本で2位です！

さいたまけん
・埼玉県のうどんは、ばしょ つよ
場所によってコシの強
いうどん、モチつとした幅のひろ
いうどんなど、
しゆるい いじょう
20種類以上あるそうです。

つみっこ



こむぎ さいばい さい
・小麦の栽培がさかんな埼玉

たまけん てばや
玉県では、うどんより手早く

つく かてい
作れる「つみっこ」が家庭で

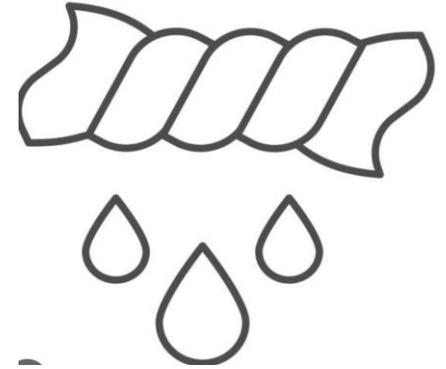
つく
よく作られます。小麦粉を水で溶いたものを

なべ い
「つみとる」ようにお鍋に入れていくため「つ

なまえ
みっこ」という名前がついています。



ねじ



じょう みじか あずき
らせん状にねじった短いうどんに小豆あんを
りょうり しる こ
あえた料理です。お汁粉のようなさらつとし
しる い あずき
た汁にうどんを入れたものは「小豆ぼうと
よ
う」と呼ばれます。

うでまんじゅう



こむぎ あき たね がつげじゅんころ しゅうかく
小麦は秋に種をまき、6月下旬頃に収穫しま
す。そのため、お盆ぼんの時期じき（8月）には特に香かつりとくのよい小麦こむぎでまんじゅうつくを作ることができます。小麦こむぎで作った「むしまんじゅうつく」がな
まって「うでまんじゅう」になったそうです。

ほかにも、

さい たま けん

埼玉県にはいろいろな

きょう ど りょう り

郷土料理があります



よしみひゃくあな
吉見百穴



しづさわ えいいち
澁沢 栄一

2024^{ねん}年には
しん いちまん えん さつ
新一万円札の
かお
顔になるそうです

ゼリーフライ

あ

・ゼリーを揚げたものでは

かたち ぜに

ありません！形が銭

こばん

かたち に

ぜに

(小判)の形に似ていることから、「**銭フライ**」

よ

⇒「**ゼリーフライ**」と呼ばれるようになったそ

うです。すりつぶしたおからとじゃがいもに、

にんじんやねぎが混ざったもので、ソース味

た

でおやつとしても食べられています。



いがまんじゅう



さいたまけん あさ
・埼玉県では「朝まんじゅう

ひる ことば
に昼うどん」という言葉が

あるほど、まんじゅうや小麦料理がよく食べ
られています。まんじゅうを赤飯せきはんでくるみ、く
りの「いが」のように見えるため、「いがまん
じゅう」という名前なまえがついた
そうです。



さいたま けん きょう ど りょう り
埼玉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！



あいけんち！（じゃんけんぽん）！

きょーび（きょう）も

きゅうしょくあいけんち（じゃんけん）

をするんだべ？（するのかな）？

コバトン



さいたまっち

< 参照 >

- ・埼玉県 うち郷土料理
- ・【2023年最新】名所から穴場まで！埼玉県の
おすすめ観光地
- ・埼玉県ご当地キャラクター軍団 ゆる玉応援団