

にほん あじ
日本の味めぐり



がつ にち か
5月16日(火)

きゅうしょく ちゅう もく

給食に注目！！

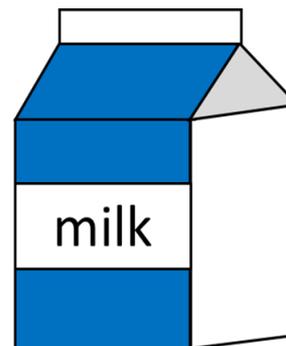


かがわ けん
香川県

5月16日(火)



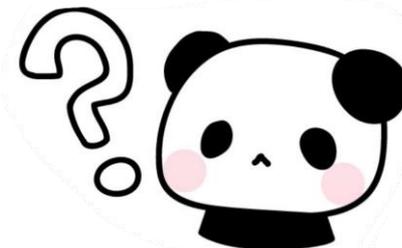
にくもっそ



こめこめんの
すましじる

大

「もっそ」とは、どんないみかな？



にくもっそ

にく や さい に ぐ
・肉や野菜、とうふを煮たものを具

として、ごはんと混ぜて食べます。

かた もっそう よ
型ぬきしたごはんを「物相」と呼ん

だり、いちにんまえだ
一人前をはかって出すごはん

もっそう よ
を「物相めし」と呼ぶこと

なまえ
からこのような名前がつ

いたそうです。



か がわ けん
香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

こんぴらぐう
金毘羅宮



讃岐(さぬき)うどん



か がわけん けん
香川県がうどん県
といわれるのは
なぜかな？



ざいりょう こむぎ しお
・うどんの材料は、小麦・塩・しょうゆ・いりこ
(にぼし)で、これらが香川県で作られていた
ため、うどんが作りやすく、有名になったそ
うです。コシが強いことが特徴です。

しっぽくうどん



^{あき}・^{ふゆ}秋から冬にかけてとれる^や野菜^{さい}や^{あぶら}油あげ^にを煮
^こ込んだものを^{うえ}うどんの上^{うえ}にかけてたものです。
^{さむ}寒い^{ふゆ}冬に、^{からだ}体が^{あたた}温まるうどんです。

うちこみ汁^{じる}



ふゆ さむ ひ つく こむぎ
・冬の寒い日にさっと作れるもので、小麦と
みず つく はい
水で作ったうどんのようなものが入っています。
す。ゆでずにお鍋^{なべ}にうちこんでいくため、こ
なまえ
の名前がついています。

としあ 年明けうどん



・うどんは太くて長いことから「**長生き**」とい
う意味で縁起のよいものとして食べられてき
ました。うどんの白に赤い食べ物を入れ「**紅**
白」にして1月15日までに食べ「**今年もよい**
一年になりますように」とねがうそうです。

あんもちぞうに

か がわ けん

・香川県では、**白みそ**の

しろ

しる

い

まる

お汁に**あんこ**入りの**丸い**

い

ぞうに

た

おもちを入れたお雑煮を食べます。

か ぞく えんまん

か ぞく

家族円満 (**家族**がなかよくすごせますよう

に)をねがって、**輪**切りわぎにした**だいこん**、**金時**きんとき

い

にんじんを入れるそうです。



まんばのけんちゃん

・「まんば」は、^{たかな}高菜の1つで
^{かがわけん}香川県でよく^{つく}作られています

す。まんばは、^は葉をとつても^{あた}すぐに^は新しい葉
^でが出るので、「^{まんば}万葉」や「^{ひやつかん}百貫」「^{せんば}千葉」と呼
^{せんぎ}ばれています。線切りした^{やさ}野菜と^{とうふ}豆腐を炒め
^{りょうり}た料理を「^いけんちゃん」と言いますが、それが
なまって「^いけんちゃん」となっています。



さわさわ

・こんにやくが入った料理

で、汁気が多くさらさら

と流しこんで食べられることから、この名前

がついたそうです。香川県の山では、こんに

やく芋をたくさん育てていたようです。こ

んにやくはおなかのおそうじに役立つので

「おなかの砂おろし」ともいわれています。



うずまきもち



・こしあんをおもちでくる
くるとまいて、^た食べやすい

^{なが}長さ^きに切ったおかしです。うずまきもちの

「**うず**」は、^{なると}鳴門^{うみ}の海をあらわしています。



か がわ けん きょう ど りょう り
香川県の郷土料理や

た もの
食べ物について、

よくわかりましたか？



エンジェルロード
(てんしのさんぽみち)



ちちぶ がはま
父母ヶ浜



りつりんこうえん
栗林公園

きょうもおなかおきたかいな？

(おなかいっぱいになったかな？)

「まんてがん(ぜんぶ)

おいしかったよ」といってもらえる

とうれしいな！



ウミゴミラ



さぬきのさっちゃん