



12月13日～17日は

中部の  
地方

# 郷土料理

**ブリの照り焼き**  
日本海で獲れるブリは脂がのっている

**治部煮**  
江戸時代から食べられている「武家料理」で麩を使用した煮物

**のっぺい汁**  
根菜などを使用し、とろみがついた新潟県の郷土料理

**ソースかう**  
カツにウスターソースをかけた福井のご当地グルメ

**けいちゃん焼き**  
けいちゃん=鶏ちゃんと書き、鶏肉と野菜を味噌で味つけた料理

**鬼まんじゅう**  
さつまいもを使用したまんじゅう

**しらす**  
静岡の駿河湾はしらすの名産地

**ひんのべ汁**  
小麦粉を水で練り、ひらぱり伸ばして作った「ひんのべ」が入ったみそ汁

**ほうとう**  
太めの麺を、様々な具材とみそのお汁で煮込んだ料理

① 各地域の産物を上手に活用して作られた  
② 各地域の歴史や文化と共に受け継がれた料理を言います。

12月13～17日は、島本町の学校給食週間です。学校給食週間とは、学校給食の意義や役割について、子ども達や先生、保護者・地域の方の理解と関心を深めるための週間を言います。4年前から、学校給食週間では、日本全国の郷土料理を提供しています。今年は「中部地方」の郷土料理が登場します。名前を聞いた事もない料理もあるかもしれませんが、日本の郷土料理を知る機会にしてほしいと思います。