

12月7日～11日は近畿の郷土料理



西京焼き

海から遠い京都でも美味しく魚を食べるための工夫が味噌漬!

赤こんにやく



近江八幡で伝統的に作られています。

たこ飯



瀬戸内海でタコがよく獲れます。

打豆汁



乾燥させ一粒一粒潰した大豆が入った味噌汁です。

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。



うどんすき



すき焼きのうどんじゃないよ! 色々な海の幸が入ったうどんやぞ。

たこ飯



鳥羽市の答志島がタコの名産地です。

かしわのすき焼き

天神さまを祀る際、守護物が牛だったため、牛肉の代わりに鶏肉を使います。



ちりめん梅ご飯



和歌山は、梅の収穫量が日本一!

吉野汁

くず粉の産地の吉野地方。すまし汁にくず粉でとろみをつけます。



学校給食週間で、「日本の郷土料理」を出すのも、今年で3年目です。今年は私達が住む近畿地方です! みんなはどのくらい郷土料理を知っているかな?



12月7日～11日は、島本町の学校給食週間にちなみ、日本各地の郷土料理を提供します。日本の郷土料理を給食週間で提供するのも、今年で3年目です! 「九州・沖縄地方」⇒「中国・四国地方」と西日本から進め、今年は私達が住む「近畿地方」の郷土料理を提供します。自分達が暮らしている地域ですが、どのくらいの郷土料理があるが知っていますか? 各地域の産物や歴史的背景などを知る良いきっかけになればいいなと思います。