



3月給食だより

令和 3年 3月
県立浦和高等学校
定時制 給食室

きょうどりょうり 郷土料理について知ろう！

きょうどりょうり ◎郷土料理ってなあに？

日本は南北に細長い形をしていて、海に囲まれた国です。地域によって気候も違いますし、とれる農産物や海産物も違います。郷土料理は、日本のそれぞれの地域でとれた食材を使い、その地域に合った調理法で、昔から作られ続けてきた料理のことをいいます。



★下の写真は、それぞれの地域に伝わる郷土料理です。正しい料理名の方に、丸をつけましょう。※料理名は「農山漁村の郷土料理百選」（農林水産省）に合わせています。またあなたが知っている郷土料理があれば口には書き、地図と結んでみましょう。

おかもやまけん 岡山県

ばらずし
・
ゆりずし

ならけん 奈良県

よつあ 四輪そうめん
・
みわ 三輪そうめん

ほつかいどう 北海道

いわかりなべ 岩狩鍋
・
いしかりなべ 石狩鍋

ふくおかけん 福岡県

かめ煮
・
がめ煮

ふくしまけん 福島県

こづゆ
・
おつゆ

ちばけん 千葉県

ほそま ずし 細巻き寿司
・
ふとま ずし 太巻き寿司

あいちけん 愛知県

ひまつぶし
・
ひつまぶし

おきなわけん 沖縄県

ゴーヤチャンプルー
・
ゴーヤチャンパー

()