

きゅうしょくだより

大阪市立南田辺小学校 令和7年 11月



にっぽん きょうどりょうり し 日本の郷土料理を知ろう

日本では、季節や地いきによっていろいろな食べものがとれます。それらの食べものを使って昔から作られてきた料理を「郷土料理」といいます。どんな料理があるのか見てみましょう。（農林水産省ホームページ「うちの郷土料理」参照）

がめに

（福岡県）



鶏肉やにんじん、ごぼうなどいろいろな材料を煮こみます。筑前煮や筑前だき、炒り鶏ともよばれます。

ちゃんぽん

（長崎県）



野菜、肉などのたくさんの具と中華めんをスープで煮こんだ料理です。

ジューシー

（沖縄県）



たきこみごはんのことを沖縄県の言葉で「ジューシー」と言います。

かきの土手なべ

（広島県）



貝のかきをみそで味つけたなべ料理です。

きりたんぽ

（秋田県）



つぶしたごはんを棒にまきつけて焼きます。なべ料理などに入れます。

かつおのたたき

（高知県）



生のかつおの身を、表面だけあぶります。

きつねうどん

（大阪府）



うどんの上に、あまからく煮たうすあげをのせます。

ごへい

五平もち

（岐阜県）



つぶしたごはんを平たい串につけて、たれをつけて焼きます。

みそにこみうどん

（愛知県）



「きしめん」と並び、愛知県の代表的なめん料理です。愛知県で作られる八丁みそを使います。

さけのちゃんちゃんやき

（北海道）



さけと野菜をおし焼きにして、みそで味つけた料理です。

ずんだもち

（宮城県）



えだ豆をつぶして作った、きれいな緑色のあんをまぶしたもちです。



【給食にできる郷土料理のこんだて】

なにわうどん（大阪府）



みそカツ（愛知県）



もずくとぶたひき肉の
ジューシー（沖縄県）



ほかにもいろいろ登場します！
給食カレンダーなどでも紹介していますので、見てくださいね。

きゅうしょく☆メモ

エリンギ

21日（金）鶏肉ときのこのシチュー

マッシュルーム

18日（火）豚肉と野菜のスープ煮
21日（金）鶏肉ときのこのシチュー

しめじ

21日（金）鶏肉ときのこのシチュー
26日（水）ウインナーときのこの和風スパゲッティ
27日（木）和風カレー汁

きゅうしょく どうじょう 給食に登場するきのこ

★秋には、いろいろな種類のきのこが給食に登場します。

まいたけ

26日（水）ウインナーときのこの和風スパゲッティ

しいたけ

10日（月）うすくず汁
17日（月）五目汁

えのきたけ

6日（木）わかめスープ

ほ 干しいたけ

4日（火）中華みそスープ
28日（金）中華スープ

なめこ

19日（水）なめこのみそ汁