

きょう きゅうしょく とくしまけん きょうどりょうり
今日の給食は、「徳島県の郷土料理」です。

しこく けん おおきなかわ やま おお
四国4県のひとつで、大きな川と山が多く
しぜんゆた おんだん ちいき
自然豊かな温暖な地域です。

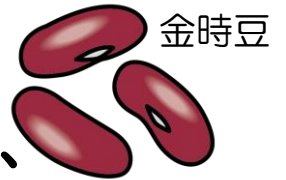


◎さかなのひららやき

ひら いし ねっ さかな やさい
平たい石を熱して魚や野菜をみそといっしょに
や りょうり ひら いし
焼いた料理です。平たい石のことを「ひらら」と
よ 呼ぶことからこの名前が付けました。
なまえ つ

◎おでんぶ

とくしまけん きんときまめ つか りょうり おお
徳島県では金時豆を使った料理が多くあり、
おでんぶもそのひとつです。お正月に
た 食べることも多く、「まめにくませますように」
ねが お願いが込められています。
こ



給食クイズ

～徳島県のソウルフードについて～

とくしまけんみん かなら し さかな み
徳島県民なら必ず知っている魚のすり身から

つく 作られるたべものはなんですか？

- ①ザンギ ②ゼリーフライ ③フィッシュフライ



^{さかな}魚の^みすり身に^こカレー粉^いなどを入れ、
^こパン粉^あをつけて揚げたものです。

「カツ」といえばフィッシュカツをさすほど

^{とくしまけんない}徳島県内^{だいにんき}で大人気なたべものです！

ちなみに、ゼリーフライは^{さいたまけん}埼玉県、

ザンギは^{ほっかいどう}北海道^{とうちりょうり}のご当地料理です♪

こたえ：③フィッシュカツ

