

きょう きゅうしょく いしかわけん きょうどりょうり
今日の給食は、「石川県の郷土料理」です！
え どじだい さか しょくぶんか でんとうぶんか
江戸時代に栄えた食文化や伝統文化が
いま う つ ちいき
今でも受け継がれている地域です。



に
◎じぶ煮

かもにく ふ きせつ やさい
鴨肉や麩、季節の野菜などを

につか じぶ煮
つかった煮物です。“じぶじぶ煮る”ことから
な
名づけられたといわれています。

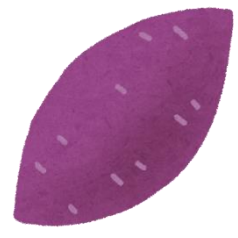
きゅうしょく かもにく とりにく つか
給食では、鴨肉のかわりに鶏肉を使っています。

じる
◎めった汁

こんさいるい く だくさん とんじる
根菜類をつかった具沢山の豚汁です。

とくちょう
さつまいもをいれることが特徴です。

かてい た きょうどりょうり
家庭でもよく食べられている郷土料理のひとつです。



給食クイズ

～石川県の人がたくさん外食した食べたものについて～

ねん いしかわけんかなざわし ひと
2023年で石川県金沢市の人が

がいしょく たべもの
たくさん外食した食べ物はどれでしょうか？

- ①おすし
- ②ラーメン
- ③やきにく



いしかわけん にほんかい めん
石川県は、日本海に面していて

おいしい さかな がたくさん と 獲れるよ！

また、かいてん おみせ
回転ずしのお店も

たくさんあるよ！

こたえ：①おすし

