

きょう きゅうしょく きふけん きょうどりょうり
今日の給食は、「岐阜県の郷土料理」です！

にほん ちゅうしん いち けん
日本のほぼ中心に位置する県で、
しぜんゆたか ちいき
自然豊かな地域です。



けい
◎鶏ちゃん



とりにく やさい とくせい いた きょうどりょうり
鶏肉と野菜に特製のたれで炒めた郷土料理です。

むかし とくべつ ひ あじ
昔は特別な日に味わえるごちそうだったそうです！

かくかてい みせ あじつけ つくりかた ちが
各家庭や店ごとで味付けや作り方に違いがあり、

それぞれこだわりの味を楽しめるそうです。

みせ てっばん てつ なべ ていきょう おお
店では、鉄板や鉄の鍋で提供されることが多いです。



給食クイズ



～郷土料理～

ぎふけん きょうどりょうり ほか
岐阜県の郷土料理には、他に「きんぎょめし」

りょうり
という料理があります。

どのたべものをつかった料理でしょうか？

- ①きんぎょ ②にんじん ③トマト

岐阜県ではにんじんの栽培が盛んなことから、
にんじんをたくさんつけた
炊き込みご飯を「きんぎょめし」といいます。
にんじんが金魚のように見えることから
この名前がつけました！

こたえ：②にんじん

