

そだて!げんきなよつかいどうっこ

🍷たべものでりょこうきぶん🍷

かながわけん

★にほんかくちのきょうどりょうりをしろう★

かながわけんは ちばけんの ひだりしたにあります。

やまや うみがあり あたたかいちいきです。

こんげつは かながわけんでとれる おいしいたべものについて
しょうかいします。



やさい
くだもの

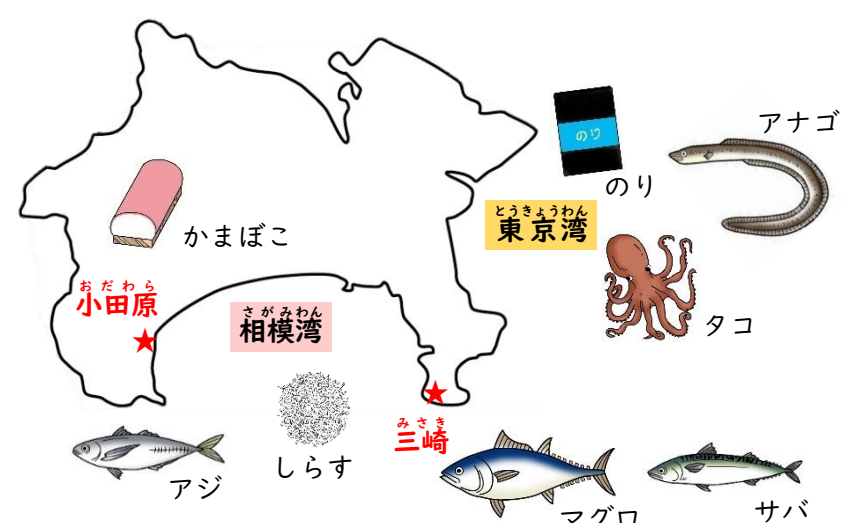
はたけや たんぼなどにつかわれている
ばしょは とてもちいさいですが そのなかで
いろいろな たべものを そだてています。
とくに だいこんと キャベツが たくさん
つくられています。

また みかんや キウイフルーツ なし うめ
などの くだものも そだてられています。
とくに 「^{しょうなん}湘南ゴールド」という みかんの
なかまの くだものが ゆうめいです。

さかな

2つのうみがあります。みなとが 25こあり
マグロや アジ サバなど いろいろな さかなや
かいそうなどが とれます。

また かまぼこが ゆうめいです。



かながわけんの
おすすめグルメ

けんちんじる



けんちんじるは ^{かまくらし}鎌倉市のきょうどりょうりです。 ^{けんちょうじ}建長寺という おてらで つくられ
たのが はじまりと いわれています。だいこんや にんじん ごぼう こんにゃく さと
いも とうふを ごまあぶらで いため しょうゆで あじつけをした すましじるです。
えいようもあり からだが あたたまり かんたんにつくれるので おてらのりょうり
から かていのりょうりへ ひろがりました。

こんげつは よつかいどうしの すべてののがっこうで きゅうしょくに 「けんちん
じる」がでます。おたのしみに♪

~こんげつの じばさんぶつ~



育て！元気な四街道っ子 食で旅行気分

神奈川県

★日本各地の郷土料理を知ろう★

神奈川県は、千葉県と同じ関東地方で、東京都の下側に位置します。比較的温暖な気候に恵まれていて、西部には箱根・丹沢の山々が連なり、東と南には平野や海があります。



今日は、神奈川県しょうかいの主な農・水産業について紹介します。



農業



神奈川県しょうかいの農地面積は、県全体の約9%しかありませんが、限られた農地でいろいろな作物を工夫して育てています。中でも、大根やキャベツの生産量は全国規模です。

また、みかんやキウイフルーツ、なし、梅などの果実類も生産されています。特に、神奈川県で育成したかんきつの「湘南ゴールド」は特産品となっています。



神奈川県の
おすすめグルメ

けんちん汁

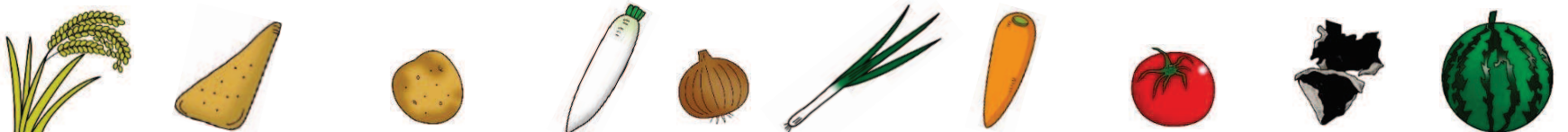


けんちん汁けんちんじゅうは鎌倉市の郷土料理で、建長寺発祥の精進料理です。大根、にんじん、ごぼう、さといも、こんにゃく、豆腐とうふをごま油でいため、しょうゆで味を調えたすまし汁です。建長寺のお坊さんが作っていたため、「建長寺汁」がなまって「けんちん汁」になったそうです。栄養もあり、体が温まり、簡単に作れるので、だんだんと一般の家庭にも広がりました。

今日は、四街道市の全ての小・中学校で、給食に「けんちん汁」が登場します。

お楽しみに♪

～今月の地場産物～



米 やまといも じゃがいも 大根 玉ねぎ 葉ねぎ にんじん トマト きくらげ すいか

水産業

東京湾と相模湾の2つの海に面しています。県内には、三崎・小田原に代表される25の漁港があり、沿岸の魚から深海魚、遠洋のマグロまで、様々な水産物が水揚げされています。また、小田原のかまぼこが有名です。

