

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🍷

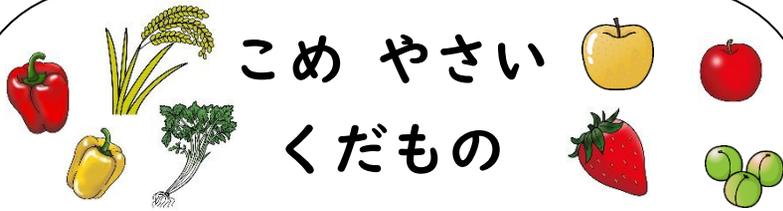
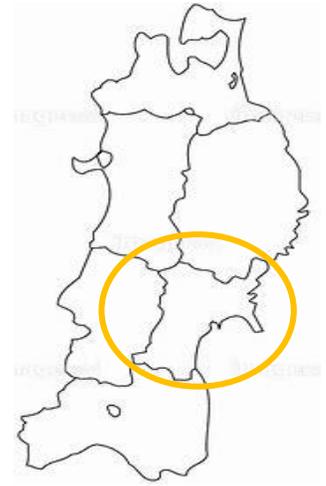
★にほんかくちのきょうどりょうりをしろう★

みやぎけんは とうほくちほうの みぎしたにあります。

やまや うみなど しぜんにめぐまれています。うみから
かぜがふくので なつもあつくなりやすく 1ねんをとおして
すごしやすいところです。

こんげつは みやぎけんでとれる おいしいたべものについ
て しょうかいします。

みやぎけん



こめ やさい

くだもの

こめづくりが さかんで ササニシキや
ひとめぼれが ゆうめいです。

やさいづくりでは パプリカや セリは
にほんで いちばんおおく つくられて
います。

また いちごや なし りんご うめなどの
くだものも たくさん そだてられています。

さかな

おおくの みなとが あります。
カツオやイワシ サンマ マグロ イカなど
いろいろな さかなが とれます。

また ワカメやのり カキ ホタテを
そだてて
います。



みやぎけんの
おすすめグルメ

ささかまぼこ



むかし タイや ヒラメが おおくとれるひが つづきました。 さかなを ひやしたり
はこんだりする ほうほうが なかったので あまったさかなをすりつぶして くしにさ
したいらにして やいたのが「ささかまぼこ」のはじまりといわれています。「てのひ
らかまぼこ」や「べろかまぼこ」とよばれていましたが ささのはっぱに にているこ
とから「ささかまぼこ」とよばれるようになりしました。

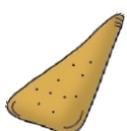
あっさりとしたあじと おいしく ヘルシーなたべものとして にんきが たかいです。

こんげつは みやぎけんでも よくたべられる「ささかまぼこのいそべあげ」が
よつかいどうしの すべてのがっこうで きゅうしょくにでます。おたのしみに♪

～こんげつの じばさんぶつ～



こめ



やまといも



じゃがいも



だいこん



はねぎ



とうもろこし



きくらげ



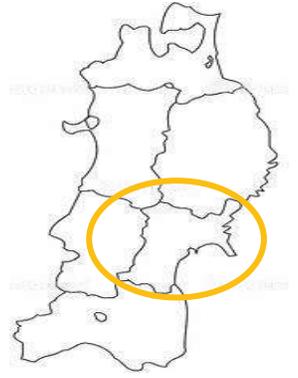
すいか

育て！元気な四街道っ子 食べ物で旅行気分

★日本各地の郷土料理を知ろう★

宮城県は東北地方の南東部に位置します。県内には仙台平野が広がり、東は太平洋に面し、西は奥羽山脈に接し、沿岸部にある松島は日本三景の一つに数えられます。太平洋からの海風のおかげできびしい暑さになりやすく、1年を通じておだやかな気候です。

宮城県



今月は、宮城県の主な産業や食べ物について紹介します。



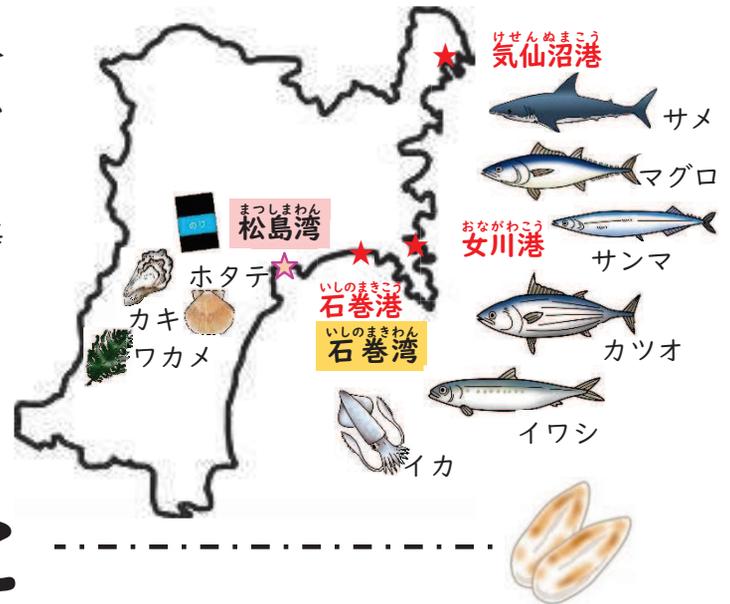
農業 ちくさん 畜産

県内の平野部ではササニシキ、ひとめぼれの産地です。空豆やモロヘイヤ等の野菜も多く生産され、特にパプリカやセリは全国1位の生産量です。また、いちごや梨、ブルーベリー、りんご、梅等も特産果物として生産されています。

畜産では仙台牛や仙台黒毛和牛、宮城野ポークといった銘柄牛や豚を飼育しています。

水産業

東北地方の三陸沖は寒流である親潮と暖流である黒潮の潮境で、世界的にも有数の漁場です。その近くの宮城県は多くの漁港があり、全国有数の水揚げ量の多い漁港があります。カツオやサンマ、マグロ、イワシ、サメ、イカ等多種の魚が港で水揚げされるほかワカメやのり、カキ、ホタテ等の養殖も行われています。



宮城県の
おすすめグルメ

ささ 笹かまぼこ



明治の初め、仙台港ではタイやヒラメなどの豊漁が続いていました。当時は冷蔵設備や流通手段が発達していなかったため、とれすぎた魚を持ってあますほどでした。そこで、ある漁師があまったヒラメの身をすりつぶしてくしにさし、平たく成型して焼いたのが「笹かまぼこ」の始まりといわれています。もともとは「手のひらかまぼこ」や「べろかまぼこ」等さまざまな名前では呼ばれていましたが、旧仙台藩主伊達家の家紋「竹にすすめ」の笹にちなみ「笹かまぼこ」と呼ぶようになり、昭和に入って「笹かまぼこ」に統一されました。

あっさりとした味と高たんぱく、低カロリーのヘルシーな食べ物として人気が高まりました。

今月は宮城県でもよく食べられる「笹かまぼこのいそべあげ」が四街道市のすべての小・中学校で、給食に登場します。お楽しみに♪

～今月の地場産物～

