

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🍷

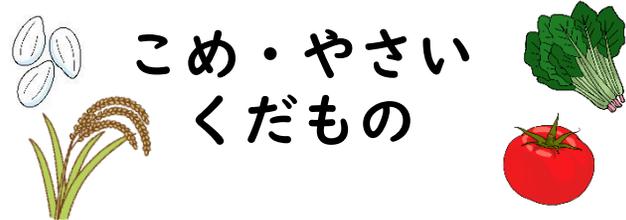
ぎふけん

★にほんかくちのきょうどりょうりをしろう★

ぎふけんは にほんの ほぼ まんなかにあります。

ぎふけんのなかでも きたがわは やまがおおくて たかいところにあるので すずしく みなみがわは あたたかく ふゆの ゆきのりょうも すくないです。

こんげつは ぎふけんでとれる おいしいたべものについて しょうかいします。

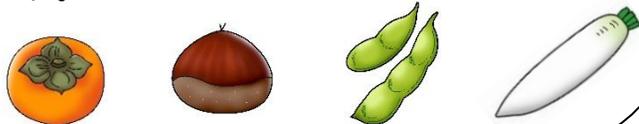


こめ・やさい
くだもの

ぎふけんの きたがわにある やまのうえの とちは なつもすずしいので トマト・ほうれんそう・だいこんなどが げんきにそだちます。

みなみがわにある あたたかい とちでは こめをたくさんそだてています。

また かき・くり・えだまめも おおくつられています。



にく・さかな

うし(にくようと ぎゅうにゅうよう)や にわとりを そだてています。ぎふけんには うみはありませんが かわで アユやニジマスを そだてています。



ぎふけんの
おすすめグルメ

けいちゃん



「けいちゃん」は ぎふけんの きょうどりょうりです。とりにくとやさいを みそやししょうゆなどの たれとまぜて やいてつくりします。

むかし じぶんのいえで かっていた「にわとり」を りょうりしたことが はじまりといわれていて とくべつなひの ごちそうでした。それからしばらくして にくやさんで うられるようになったり ごはんやさんの メニューになったりして たくさんのひとに たべられるようになりしました。

こんげつは よつかいどうしのすべてのがっこうで きゅうしょくに「けいちゃん」が できます。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 さといも れんこん ながねぎ トマト きくらげ

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★

岐阜県は、日本のほぼ中央に位置し、7つの県（富山県、石川県、福井県、長野県、愛知県、三重県、滋賀県）に隣接している内陸県です。北部にあたる飛騨地域は標高が高く冷涼な気候、南部にあたる美濃地域は太平洋側らしい温暖な気候が特徴で、南北の気候差が非常に大きい県です。

今日は、岐阜県の主な産業や食べ物について紹介します。

岐阜県



農業

岐阜県各地では、1年を通じて、地域の自然条件に応じたさまざまな農産物の生産が行われています。北部の飛騨地域の山間地から高冷地にかけては、夏の涼しい気候を活かした、夏秋トマト、ほうれん草、夏大根などの野菜の栽培が盛んです。

南部の美濃地域の平地では、温暖な気候を活かして、稲作が盛んに行われています。また、柿・栗・枝豆も全国生産量上位に入ります。



岐阜県の
おすすめグルメ

鶏ちゃん



「鶏ちゃん」は、岐阜県の奥美濃地方で1950年頃から食べられてきた郷土料理です。一口大に切った鶏肉と野菜をみそやしょうゆなどのたれにからめ、鉄板で炒めて食べます。

その昔、各家庭で飼っている「にわとり」が、卵を産まなくなった際に、それを料理したのが始まりといわれていて、特別な日のごちそうでした。のちに、精肉店や飲食店などでも提供されるようになり、さらに広まっていきました。

今日は、四街道市の全ての小・中学校で、給食に「鶏ちゃん」が登場します。

お楽しみに♪

畜産・水産業

飛騨地域では山地を利用して、肉牛（飛騨牛など）や乳牛の飼育が行われています。また、各地域で食肉用や卵の生産用に、にわとりも飼育されています。水産業では、美濃地域を中心に川でアユやニジマスの養殖業が行われています。



～今月の地場産物～

