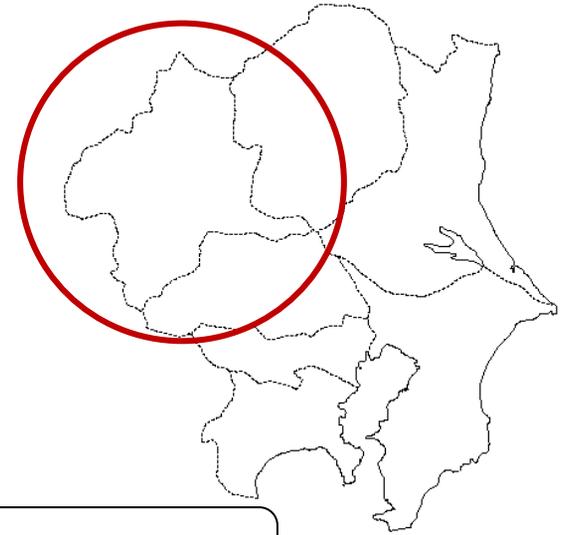


そだて!げんきなよつかいどうっこ たべものでりょこうきぶん

★日本かくちのきょうどりょうりをしろう★

ぐんまけん

ぐんまけんは かんとうちほうの ほくせいにあります。
山と だいちにかこまれて しぜんが ゆたかです。
はんぶんいじょうが 山や森です。ふゆになると
「からっかぜ」といわれる 山からの かわいたつよいかぜが ふきます。



こんげつは ぐんまけんの たべものについて
しょうかいします。

のうぎょう

のうぎょうがさかんで こんにやくいも
こむぎ ねぎ キャベツ きゅうり なす などが
たくさんつくられています。なかでも 日本で
とれる ほとんどのこんにやくいもが ぐんま
けんでつくられています。

山では なつもすずしいため キャベツや
レタスがたくさんつくられています。



こむぎ



こんにやくいも



ねぎ



キャベツ



きゅうり

しょくひんかこう

ぐんまけんでたくさんとれる こむぎや
こんにやくいも やさい から うどんや
こんにやく つけもの などをつくっていま
す。



おっきりこみ

ぐんまけんのおすすめグルメ

ぐんまけんでは おかしから こむぎを たくさんつくっていたことから こむぎこを
つけた いろいろな りょうりが おおくあります。おっきりこみは こむぎこで
つくった よこはばがひろいめんを やさいといっしょに にこんだりょうりです。
しょうゆあじや みそあじが あります。

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「おっきりこみ」
がでます。おたのしみに♪

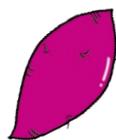
~こんげつのじばさんぶつ~



こめ



さといも



さつまいも



にんじん



だいこん



れんこん



キャベツ



ごぼう



トマト



しょうが



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★

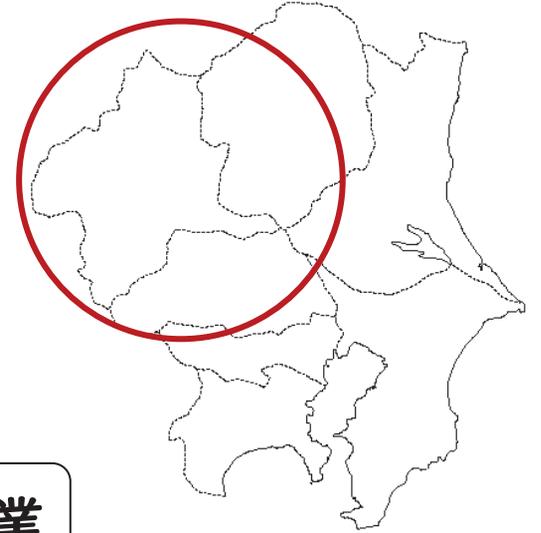
群馬県は、関東地方の北西部にあります。

北と西には山々が連なり、南東部は関東平野が広がります。また、県の3分の2は山間部が占めています。

冬になると「からっ風」といわれる北西の山からの乾いた季節風が強くふきます。

今回は、群馬県の主な食品に関係がある産業について紹介します。

ぐんまけん 群馬県



農業

農業が盛んで、小麦、こんにゃくいも、ねぎ、キャベツ、きゅうり、なす等が多く生産量されています。中でも、こんにゃくいもは、日本の生産量の97%を群馬県が占めています。

山間部では、夏もすずしい気候を利用して、高原野菜のキャベツやレタスがたくさんつくられています。



小麦 こんにゃくいも ねぎ キャベツ きゅうり

食品加工業

小麦粉から作る、うどんなどの製麺業や、こんにゃくいもをこんにゃくに加工する、野菜をつけものにするなどの食品加工業などがさかんです。



おっきりこみ

群馬県のおすすめグルメ

群馬県では、昔から小麦をたくさんつくっていたことから、小麦粉を使ったいろいろな料理が多くあります。おっきりこみは、小麦粉でつくった横はばが広い麺を野菜といっしょに煮込んだ料理です。群馬県の北西部ではみそ味、東部ではしょうゆ味が多いそうです。

今回は、四街道市の全ての小・中学校で、給食に「おっきりこみ」が登場します。お楽しみに♪



～今月の地場産物～



米 里いも さつまいも にんじん 大根 れんこん キャベツ ごぼう トマト しょうが きくらげ