

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🍷

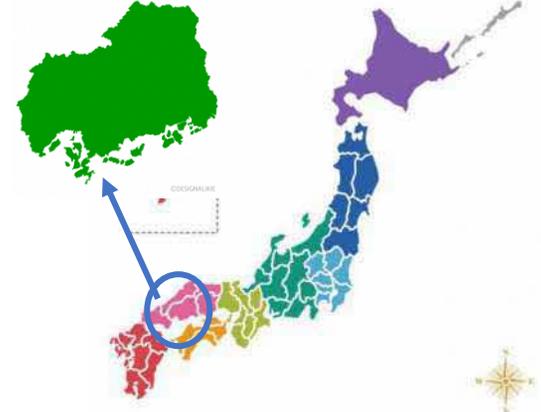
ひろしまけん



★にほんかくちの きょうどりょうりを しろう★

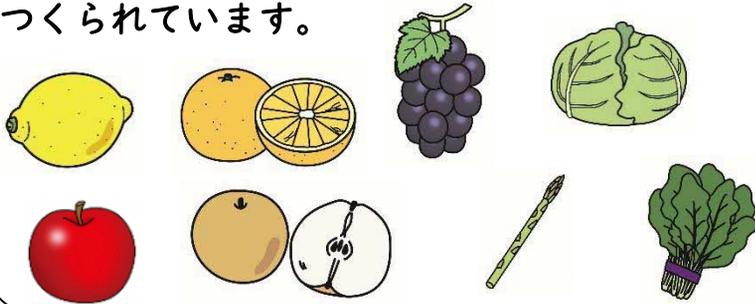
ひろしまけんは きたがわをやま みなみがわをうみに
かこまれた あめがすくなく あたたかなちいきです。

こんげつは ひろしまけんでとれる おいしいたべもの
について しょうかいします。



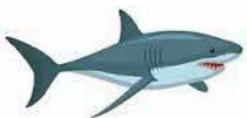
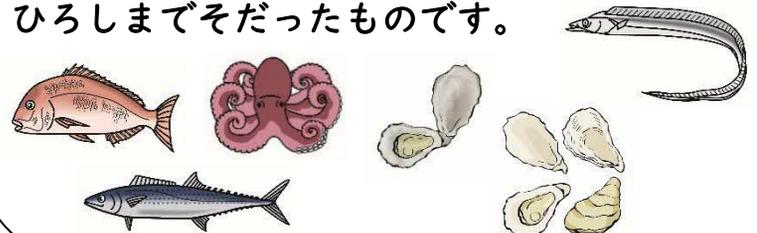
やさい くだもの

レモンは ぜんこくで いちばんおおく
つくられています。リンゴ ブドウ ナシ
などの くだものや キャベツ アスパラガス
ホウレンソウなどの やさいも たくさん
つくられています。



さかな

うみでは タイ タコ サワラ タチウオ
など たくさんのしゅるいの さかなが
とれます。とくに えいようたっぷりの
うみでは カキがよくそだつため ぜんこくで
そだてられているカキの はんぶんは
ひろしまでそだったものです。



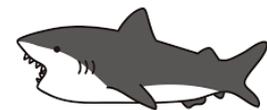
ひろしまけんの
おすすめグルメ

ワニりょうり



「ワニ」とよばれていますが「サメ」のことです。サメは14にちたっても
さしみでたべられるので うみからとおい やまのなかでも おいしくたべられる
さかなとして おかしから たべられてきました。

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「ワニりょう
り」が どうじょうします。おたのしみに♪



～こんげつの じばさんぶつ～



こめ



にんじん



さつまいも



ごぼう



きくらげ

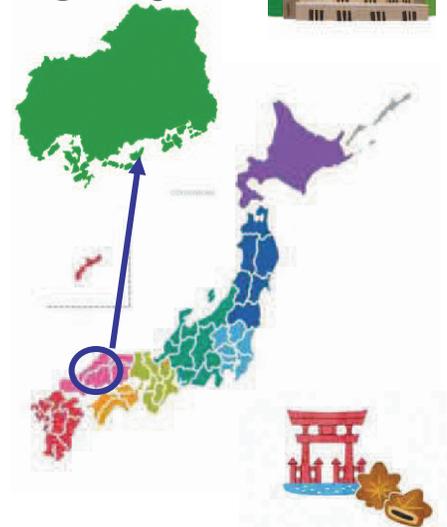
育て！元気な四街道っ子 食で旅行気分

★日本各地の郷土料理を知ろう★

広島県は、北部を中国山地、南部を瀬戸内海に囲まれた地形です。気候は全体的に温和ですが、北部地域は日本海式気候、南部地域は瀬戸内海式気候と、北部と南部で異なります。特に南部では年間を通して気温が高く、降水量が少ない温暖な気候を生かして、柑橘類の栽培が盛んです。

今日は、広島県の主な産業や食べ物について紹介します。

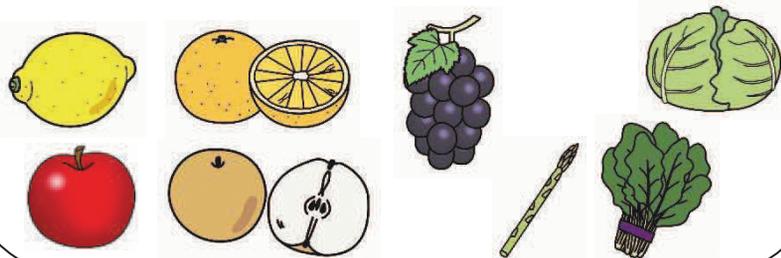
広島県



農業

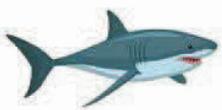
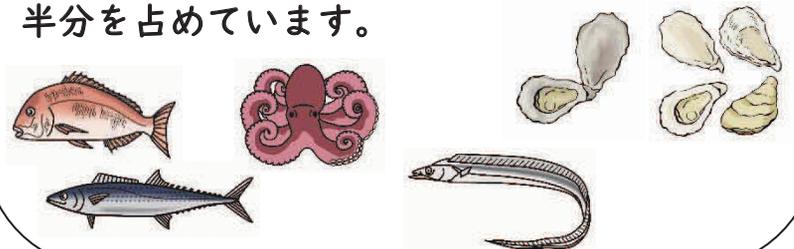
瀬戸内の温暖な気候を生かした柑橘類の栽培が盛んで、特にレモンの生産量は全国1位です。

県南部から北部にかけてはリンゴ、ブドウ、ナシなどの果樹、県北部ではキャベツ、アスパラガス、ホウレンソウの栽培が盛んです。



水産業

瀬戸内海は多くの島が点在するため、波が静かで、潮の流れが複雑なため、タイ、タコ、サワラ、タチウオなど、多くの水産物の宝庫となっています。特にカキの養殖に適した条件がそろっていて、全国のカキ生産量の約半分を占めています。



広島県の
おすすめグルメ

ワニ料理



「ワニ」といっても、実際はサメの事です。サメはアンモニアを多く含むので、半月ほどは刺身で食べられるほど日持ちがします。交通の発達していない時代、山間部では日本海側から運ばれてきたサメを刺身、煮つけ、焼き魚、フライ、天ぷらなど、さまざまな方法で食べる文化が受け継がれてきました。

今日は、四街道市の全ての小・中学校で、給食に「ワニ料理」が登場します。
お楽しみに♪

～今月の地場産物～



米



にんじん



さつまいも



ごぼう



きくらげ