

12月 えいようのはなし

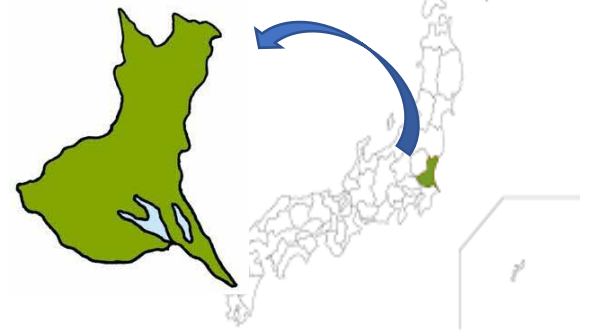
四街道市学校栄養士会
(低学年)

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★

いばらきけん



いばらきけんは ながいかいがんせんや ひろいみずうみ
つくばさんなど きれいなしぜんが たくさんあります。
こんげつは いばらきけんでとれる 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

- ・メロン れんこん ほしいも みずな
せり はくさい くりなど にほんで
いちばんおおくとれる やさいや
くだものが たくさんあります。
- ・みとして つくられる なっとうも
にほんで いちばんおおく つく
られていることで ゆうめいです。



さかな



- ・ふゆになると いちばん
おいしいといわれる あんこう
にほんでいちばん おおく
とれる まさば まいわしなど
うみでとれる さかなや
ぬまでとれる しじみや
わかさぎ きれいなかわで
つれる あゆなども ゆうめい
です。



いばらきけんの
おすすめグルメ

ぬっぺじる



ぬっぺじるは おもてなしりょうりとして つくられていました。さといも
をつかったとろみのあるしるで にてもくずれないように やさいをおおきめ
にきって あじがしみこんだものを なんにちにも わけてたべていたようデ
す。こんげつは よつかいどうしのぜんぶのがっこうで きゅうしょくに
ぬっぺじるが とうじょうします。おたのしみに♪

～こんげつのじばさんぶつ～



こめ やまといも さといも さつまいも にんじん れんこん はくさい だいこん ながねぎ はねぎ ごぼう しょうが きくらげ

＊育て！元気な四街道っ子＊ 食で旅行気分

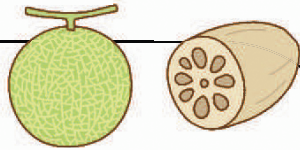
★日本各地の郷土料理を知ろう★

茨城県は、首都圏に位置しながら、190kmにもおよぶ海岸線や、全国第2位の広さを誇る「霞ヶ浦」、^{かすみがうら}「筑波山」、^{つくばさん}「袋田の滝」^{ふくろだ たき}などを有する、風光明媚な自然に恵まれています。
今月は、茨城県の主な農・水産業について紹介します。

茨城県



農業・畜産業



- ・日本有数の農業県で、「メロン」「れんこん」「干しいも」「水菜」「青梗菜」「白菜」「せり」「栗」などが、農業産出額全国1位の農産物です。
- ・水戸市は、「納豆」の生産量日本一です。
- ・北部の自然豊かな山間地・奥久慈^{おくくじ}で飼育されている「奥久慈しゃも」、霞ヶ浦周辺のマガモ飛来地に来る「常陸国天然まがも」、美しい霜降り^{しもふり}が特徴の「常陸牛」^{ひたちぎゅう}も有名です。



水産業

- ・茨城の冬の味覚、といわれる「あんこう」、日本一の漁獲量^{ぎょかくりょう}を誇る「マサバ」「マイワシ」、ブランド化された「鹿島灘^{かしまなだ}はまぐり」、^{ひぬま}「涸沼のしじみ」や、霞ヶ浦の「ワカサギ」、久慈川や那珂川^{なかつ}で釣れる「アユ」など、水産物も豊富です。



茨城県の
おすすめグルメ

ぬっぺ汁



「ぬっぺ汁」は、もともと「のっぺい」と呼ばれ、昔から全国的に郷土料理として存在していました。特に茨城県では、常陸国総社宮大祭の時のおもてなし料理として各家庭で作られていました。里いもを使ったとろみのある汁で、煮崩れないように、野菜を大きめに切り、味が染み込んだものを、何日かに分けて食べていたようです。スルメ^{だし}を出汁に使う地区もあります。今月は、四街道市の全ての小・中学校で、給食に「ぬっぺ汁」が登場します。

お楽しみに♪

～今月の地場産物～



米 やまといも 里いも さつまいも にんじん れんこん 白菜 大根 長ねぎ 葉ねぎ ごぼう しょうが きくらげ