

# 4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\*

## きょうどりょうりの しょうかい

「きょうどりょうり」とは そのとちでとれたものをつかってつくる おかしから  
たべられてきた りょうりのことです。にほんには さまざまな「きょうどりょうり」  
があります。

ちずに かかっているちいきの「きょうどりょうり」  
を しょうかいしていきます。



ことしも5がつから らいねんの3がつまでのあいだに にほんのいろいろなちいき  
の「きょうどりょうり」が よつかいどうしの きゅうしょくに とうじょうします。

## ～ こんげつの じばさんぶつ～



# 4月 栄養の話

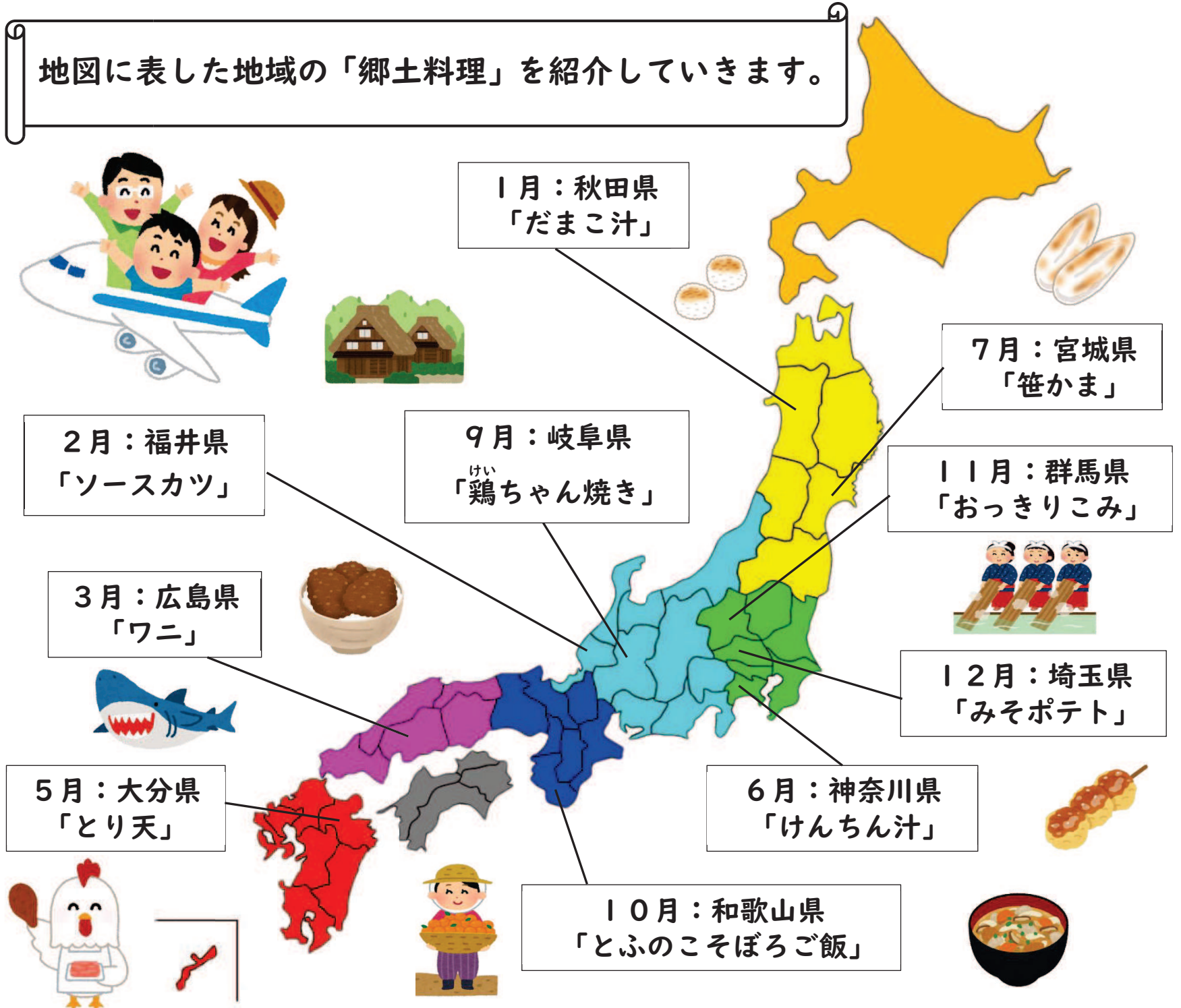
四街道市学校栄養士会  
(中学校)

\*育て！元気な四街道っ子\*

## 郷土料理の紹介

日本は南北に長く、四季の変化があることから、各地域でよくとれる産物を使い、独自の調理方法で作られ、親しまれてきた「郷土料理」があります。

地図に表した地域の「郷土料理」を紹介していきます。



今年度も日本各地の「郷土料理」が、四街道市の給食に登場します。

### ～ 今月の地場産物 ～

