

\*そだて！げんきなよつかいどうっこ\*

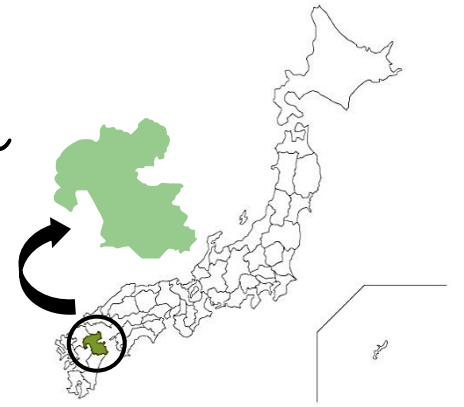
🍷たべものでりょこうきぶん🍷

## おおいたけん

### ★にほんかくちの きょうどりょうりを しろう★

おおいたけんは きゅうしゅうの みぎうえにあります。おんせんが ゆうめいです。もりや うみなど しぜんにめぐまれています。

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

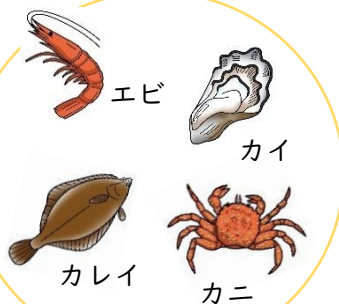


### しいたけ

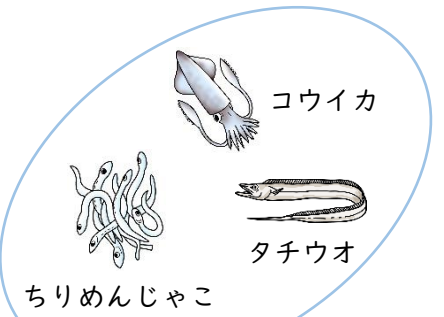
もりがおおくあり しいたけを そだてるための「クヌギ」がたくさんあります。しいたけやほしいたけが にほんで いちばんおおく つくられています。

### さかな

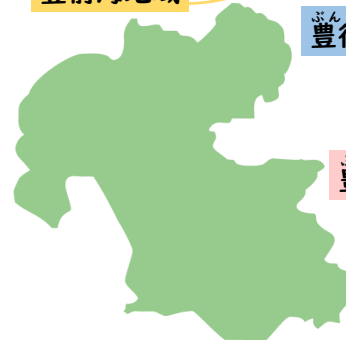
ちいきによって いろいろな さかなが とれます。



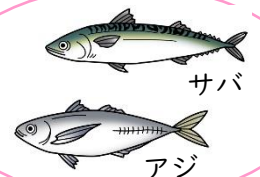
ぶぜんかいちいき 豊前海地域



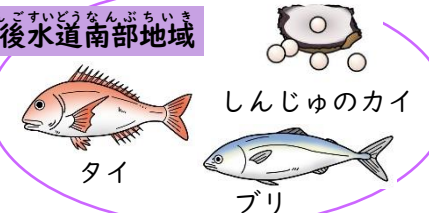
ぶんごなだ べつぶんちいき 豊後灘・別府湾地域



ぶんごすいどうほくぶちいき 豊後水道北部地域



ぶんごすいどうなんぶちいき 豊後水道南部地域



### やさい くだもの

やまや たにに はたけがあり いろいろな やさいや くだものが そだてられています。カボスは にほんで いちばんおおく そだてられています。



おおいたけんの おすすめグルメ

## とりてん

「とりてん」は とりにくに しょうゆや にんにくで あじをつけて ころもをつけて あげた きょうどりょうりです。おおいたけんでは にほんで いちばんおおく とりにくが たべられています。

おかしは とりにくの ねだんが たかかったため かぞくみんなで あじわうことができるように ころもを たっぷりとつけた「とりてん」がたべられていました。

こんげつは よつかいどうしの すべてののがっこうで きゅうしょくに「とりてん」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



ごぼう



だいこん



はねぎ



にんじん



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★

大分県は、九州の東岸に位置しています。源泉数、湧出量ともに全国で最も多く、温泉地として有名です。豊かな森林や、変化に富んだ海岸地形を活かして様々な産業が行われています。

今日は、大分県の主な産業や食べ物について紹介します。

# 大分県



### 林業



県土の7割を森林が占めており、この豊かな森林資源で木材やしいたけなどの生産が行われています。原木しいたけ栽培の元になる「クヌギ」が豊富で、全国で最も原木しいたけ栽培が盛んです。また、干しいたけの生産量は日本一です。

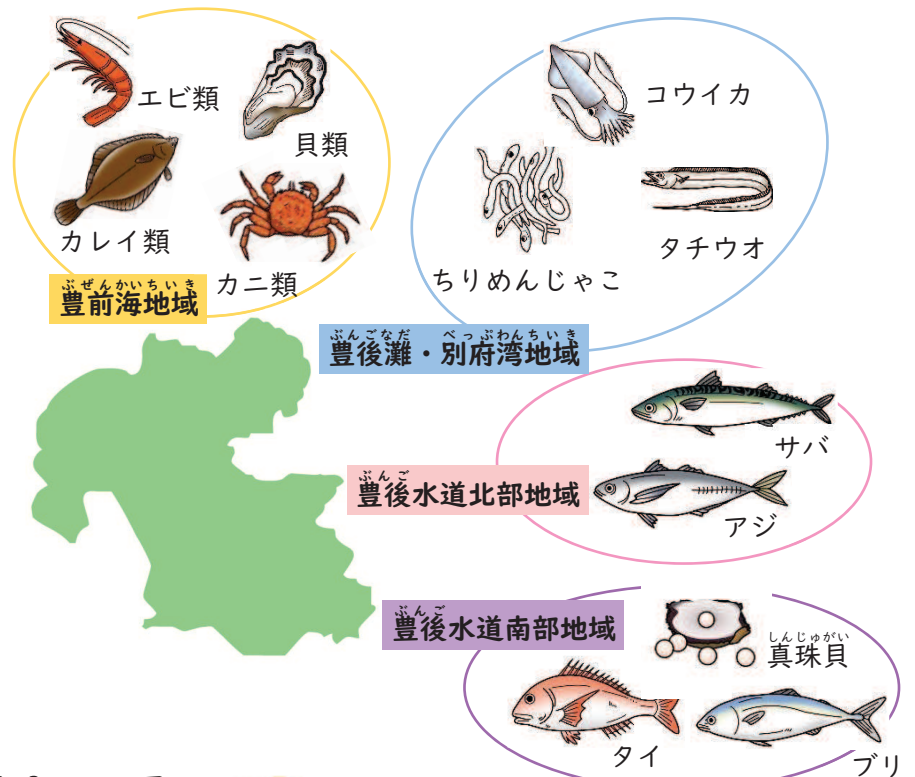
### 農業



標高0mから1000m近くまで耕地が分布しており、起伏の多い地勢を活かして野菜や果物の栽培、肉用牛をはじめとした畜産など多様な農業が行われています。その中でも、カボスの生産量は日本一です。

### 水産業

沿岸域は好漁場に恵まれており、各地域で様々な漁業が行われています。四季折々の多様な水産物が水揚げされています。



大分県の  
おすすめグルメ

## とり天



「とり天」は、鶏肉にしょうゆやんにんにくで下味をつけ、衣をつけて揚げた郷土料理です。大分県の鶏肉の消費量は全国で最も多く、「とり天」はから揚げと同じくらい日常的に食べられています。

鶏肉が高価な食材だった時代は、家族みんなで鶏肉を味わうことができるように、衣をたっぷり付けた「とり天」が食べられていました。

今日は、四街道市の全ての小・中学校で、給食に「とり天」が登場します。

お楽しみに♪

### ～今月の地場産物～



米



やまといも



ごぼう



大根



葉ねぎ



にんじん



トマト



きくらげ