

# 4月えいようのはなし

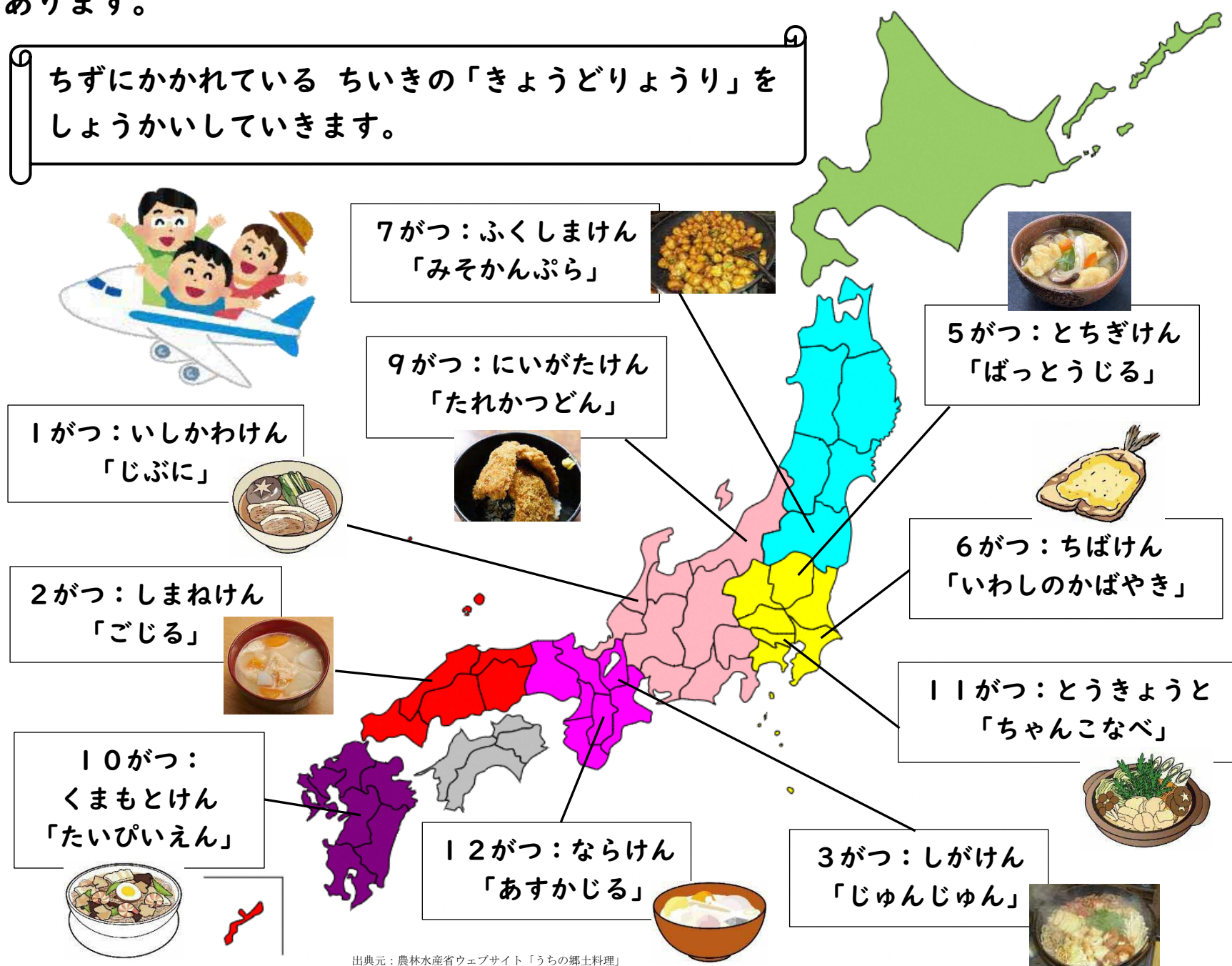
四街道市学校栄養士会  
(低学年)

\*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。

ちずにかかれています 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～



こめ



さつまいも



だいこん



れんこん



とまと



はねぎ



やまといも



きくらげ

# 4月 栄養の話

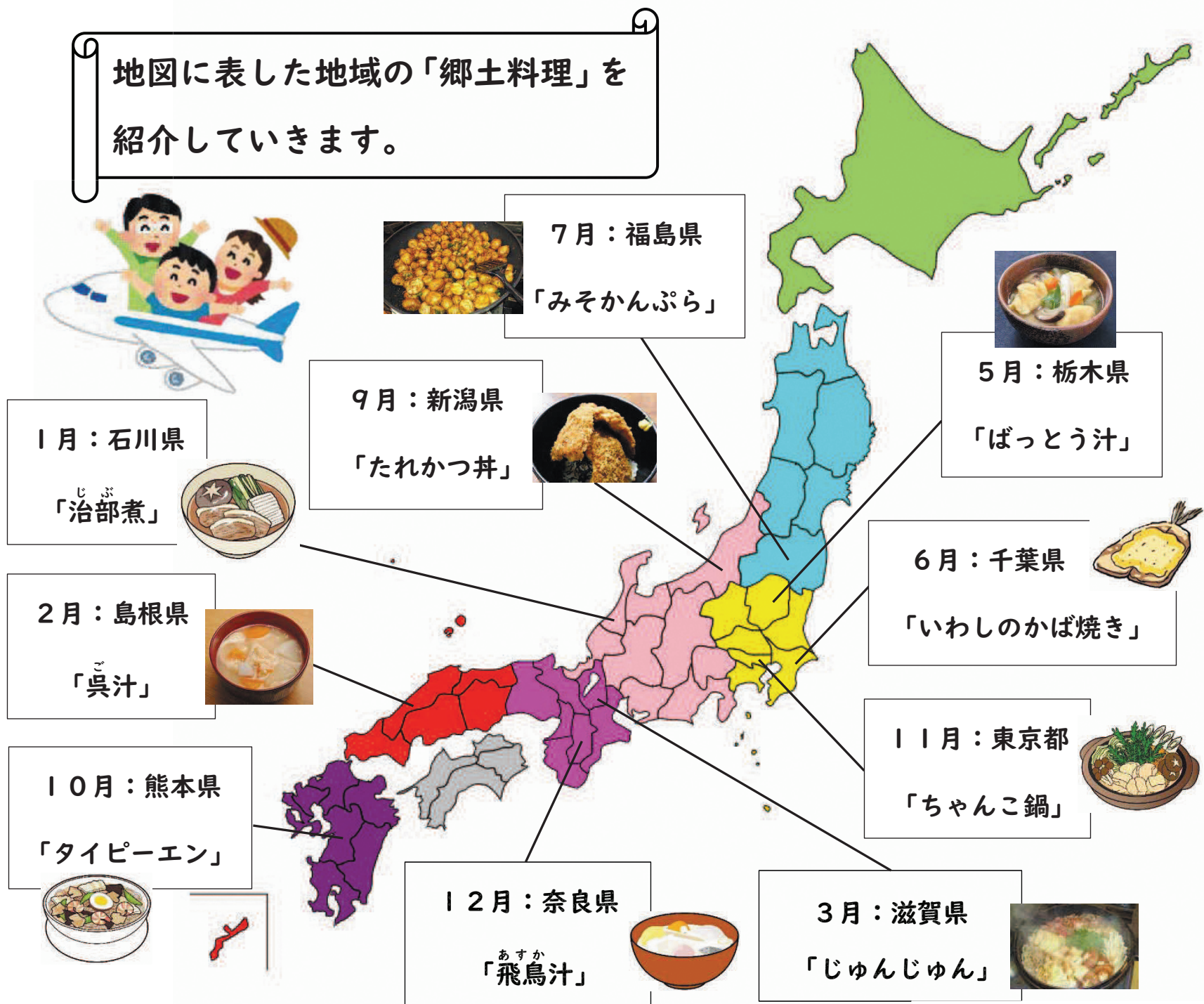
四街道市学校栄養士会  
(中学校)

\*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。



出典元：農林水産省ウェブサイト「うちの郷土料理」

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 ～



米



さつまいも



大根



れんこん



トマト



葉ねぎ



大和いも



きくらげ