

そだて！げんきなよつかいどうっこ

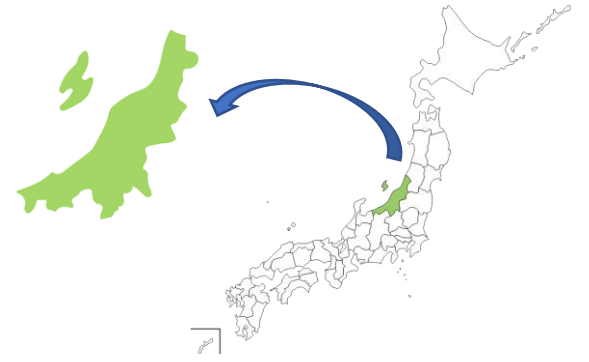
🍷たべものでりょこうきぶん🍷

にいがたけん

★にほんかくちのきょうどりょうりをしろう★

にいがたけんは うみに そって ほそながいかたちの
しまをもつ けんです。

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



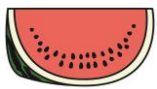
のうぎょう



にいがたけんは こめを たくさん つくっ
ています。

また ねぎ アスパラガス カリフラワー
ブロッコリー トマト きゅうりなど たくさ
んのしゅるいの やさいを つくっています。
とくに えだまめが ゆうめいです。

また いちご すいか メロンなどの くだ
ものや なめこ えのきたけ しいたけなどの
きのこも たくさん つくっています。



さかな



ほそながく うみが あるため いろ
いろな しゅるいの さかなが いっぱ
い います。ぶり のどぐろ あまえび
やなぎがれいなどの さかなが よく
とれます。

また べにずわいがにや ずわいが
に あんこう はたはたも とれます。



すわいがに



はたはた

にいがたけんの

おすすめグルメ...

たれカツどん



出典元：農林水産省ウェブサイト「うちの郷土料理」

たれカツどんは ごはんのうえに あまからい しょうゆだれをつけた あげたてのカツを
のせてたべるりょうりです。ごはんとかつのみの りょうりで 1つのどんぶりに カツが
2まい のっているのが とくちょうです。

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 「たれカツどん」
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～



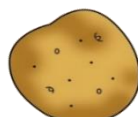
こめ



やまといも



さといも



じゃがいも



トマト



れんこん



きくらげ

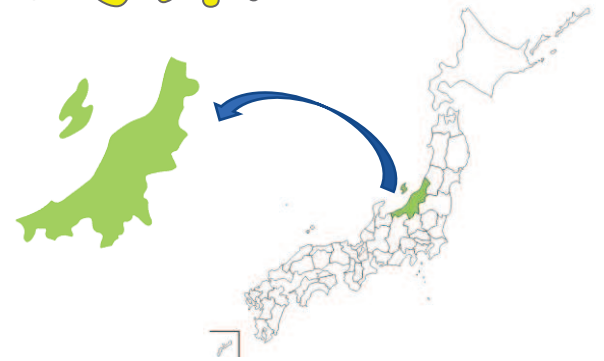
＊育て！元気な四街道っ子＊ 食べ物で旅行気分

新潟県

★日本各地の郷土料理を知ろう★

新潟県は、本州の日本海沿岸に位置する県です。スキー場、国立公園、多くの温泉で知られ、沖合には離島の佐渡島があります。

今月は、新潟県の主な農・水産業について紹介します。



農業

様々な野菜や果物を作っています。



新潟県は、全国でも有数のえだまめ産地です。品種やとれる時期により「新潟えだまめ」「新潟茶豆」「新潟あま茶豆」の3つがあります。

そのほかにも、ねぎ、きゅうり、トマト、アスパラガス、ブロッコリー、カリフラワーなどたくさんの野菜や、いちごやスイカ、メロンなどの果物も、作っています。

また、なめこ、しいたけ、えのきたけなど、きのこも有名です



水産業



多種多様な魚介類が水揚げされます。特に、寒ブリ、ノドグロ、甘エビ、ヤナギガレイなどは新潟のブランド魚として有名です。また、ベニズワイガニやズワイガニ、アンコウ、ハタハタなどもよく獲れます。



食品産業



米どころということもあり、米を主原料とした食品産業が盛んです。特に米菓^{べいか}は、日本一の出荷額です。せんべいや、包装された餅^{もち}が有名です。

新潟県の
おすすめグルメ

たれカツ丼



出典元：農林水産省ウェブサイト「うちの郷土料理」

たれカツ丼は、ごはんの上に、甘辛いしょうゆだれにくぐらせた、揚げたての薄めのトンカツをのせたカツ丼です。ごはんとかつだけの料理で、1つの丼にカツが2枚のっているのが特徴です。昭和初期、モダンな料理だったカツレツという料理のカツに、しょうゆだれをつけたのが始まりといわれ、人気料理となり、今でも、ご当地グルメ、市民のソウルフードとして親しまれています。

今月は、四街道市の全ての小・中学校で、給食に「たれカツ丼」が登場します。

お楽しみに♪

～今月の地場産物～



米



やまといも



さといも



じゃがいも



トマト



れんこん



きくらげ