

＊そだて!げんきなよつかいどうっこ＊

🦋 たべもので りょうきぶん 🦋

## ★にほんかくちの きょうどりょうりを しろう★

みえけんは にほんの ほぼ ちゅうおうにあります。  
あたたかいきこうと あめが おおくふる しぜんゆたかな  
けんです。

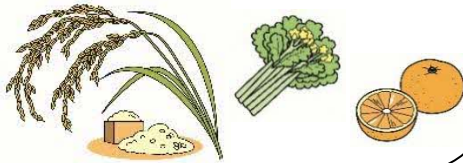
こんげつは みえけんでとれる おいしいたべもの  
について しょうかいします。

## みえけん



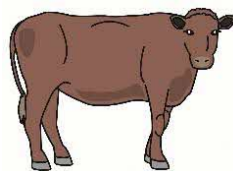
### こめ やさい くだもの

こめや こむぎ なばな みかん おちゃ  
などを たくさん つくっています。こしひ  
かりというなまえの こめを にしにほん  
で いちばんおおく  
つくっています。



### にく

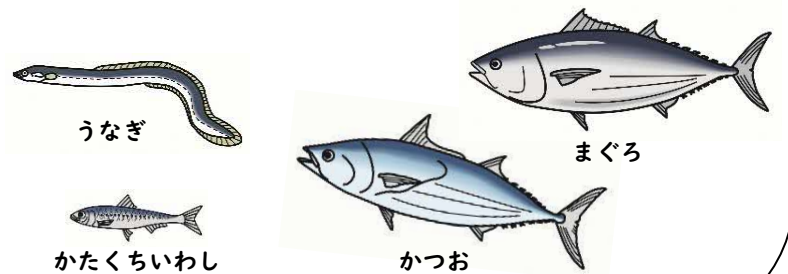
まつさかぎゅう いがぎゅう  
というなまえの ぎゅうにくが  
ゆうめいです。



### さかな



いせわんでは たくさんの うなぎを  
そだてています。くまのなだでは あたた  
かな うみのおかげで いせえび かつお  
まぐろ かたくちいわしなどが たくさん  
とれます。また にほんで いちばんおおく  
の のりが とれます。



みえけんの  
おすすめぐるめ

## そうへいじる



「そうへいじる」は せんごくじだいに おてらで しゅぎょうをしている おぼうさんた  
ちが おてらを まもるために たたかうとき ちからをつけようと たべたのが はじまりと  
されています。いのししなどのにく にんにく きせつのやさいをいれた みそあじの しる  
ものです。きゅうしょくでは ぶたにくをつかいます。

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「そうへいじる」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～



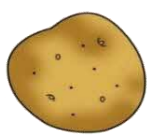
こめ



はねぎ



やまといも



じゃがいも



とまと



みにとまと



すいか



きくらげ



とうもろこし

＊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★

三重県は、日本のほぼ中央の太平洋側に位置しています。温暖な気候と豊富な降水量に恵まれた、自然豊かな県です。南北に連なる山々や川、入り組んだ湾など、変化に富んだ地形を有しています。

今月は、三重県でとれるおいしい食べ物について紹介します。

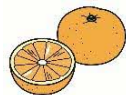
## 三重県



### 農業

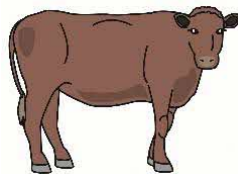


米や小麦、菜花、みかんなどの栽培が盛んです。特に米は、「コシヒカリ」の西日本一の産地です。また、荒茶（葉・茎などをまだ選別していないお茶）は、全国第3位の生産量です。



### 牛肉

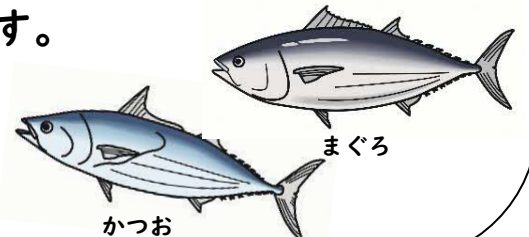
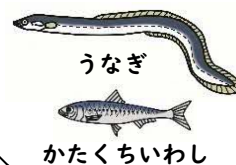
松坂牛や伊賀牛といった「ブランド牛」が有名です。



### 水産業



伊勢湾は、日本最大級の広さの内湾で、うなぎの養殖が盛んです。熊野灘では、暖流である黒潮の影響により、伊勢海老、かたくちいわし、かつお、まぐろなどが数多く水揚げされます。また、ばらのり（板状にする前の乾燥させたのり）の収穫量は全国第1位で、日本国内の約6割を占めています。



三重県の  
おすすめグルメ

## 僧兵汁



「僧兵汁」は、三重県菰野町の郷土料理です。戦国時代に、菰野町の山岳寺で武装した僧兵たちが、織田信長が攻めてきた時に対抗するため、スタミナ食として食べたのが始まりとされています。イノシシやシカ、ヤマドリなどの肉に、にんにく、季節の野菜をたっぷりと入れたみそ仕立ての汁物です。給食では、豚肉を使います。

四街道市の全ての小・中学校で、給食に「僧兵汁」が登場します。お楽しみに♪

## ～今月の地場産物～



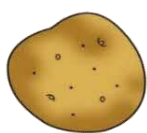
米



葉ねぎ



やまといも



じゃがいも



トマト



ミニトマト



すいか



きくらげ



とうもろこし