

9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

🍴たべものでりょこうきぶん🍴

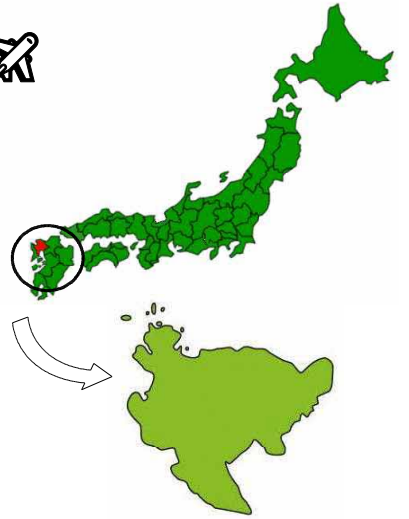
★にほんかくちの

きょうどりょうりを しろう★

さがけん

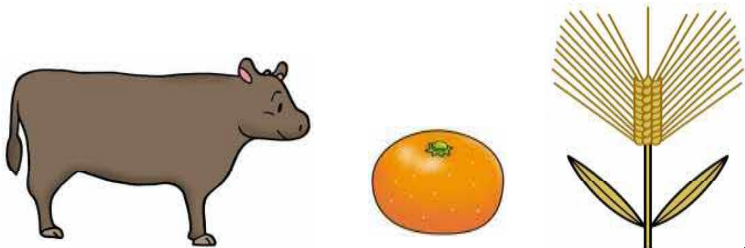
さがけんは きゅうしゅうの きたがわに あります。うみや やまひろくて たいらな ちけいと あたたかい きこうを いかして たくさんの たべものが つくられています。

こんげつは さがけんの おいしいたべものを しょうかいします。



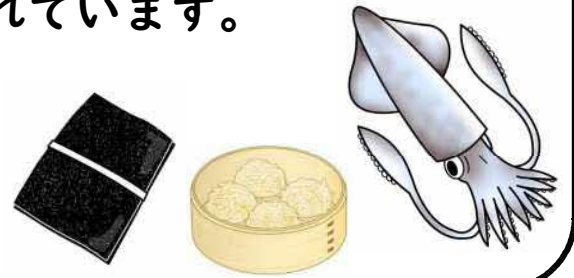
やさい くだもの にく

くだもの やさい こめなど いろいろな のうさくぶつを つくっています。とくに「おおむぎ」「ハウスみかん」はにほんで いちばん おおく つくられています。「さがぎゅう」という おいしい ぎゅうにくも ゆうめいです。



さかな のり

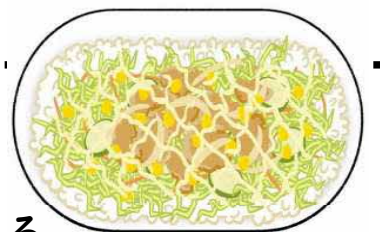
けんの きたがわと みなみがわの うみでは イカ アジ サワラ サバなどの さかなや のりが たくさん とれます。とれたての イカから つくった「イカシュウマイ」は とても にんきがあり ぜんこくに うられています。



さがけんの
おすすめグルメ

シシリアンライス

「シシリアンライス」は あたたかい ごはんの うえに トマトや きゅうりなどの やさい にく マヨネーズを のせ まぜながら たべりょうりです。やく50ねんまえに かんがえだされ さがけんの ごとうちグルメとして ひろまりました。カラフルな みためから 「がいこくふうの おしゃれな なまえ」の「シシリアンライス」と なづけられたと いわれています。



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「シシリアンライス」がでます。おたのしみに♪

～こんげつの じばさんぶつ～



こめ だいこん トマト なす ピーマン じゃがいも さといも れんこん きくらげ

9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＊

🍴食べ物で旅行気分🍴

★日本各地の郷土料理を知ろう★

佐賀県

佐賀県は、九州の北西部にあります。北は玄界灘^{げんかいなだ}、南は有明海^{ありあけかい}に面し、山や平野もある自然豊かな県です。温暖な気候^{ひよく}と肥沃な土壌など恵まれた自然条件を活かし、農業、畜産業、水産業がさかんです。

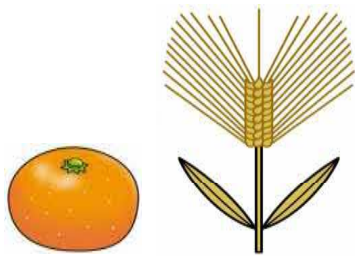
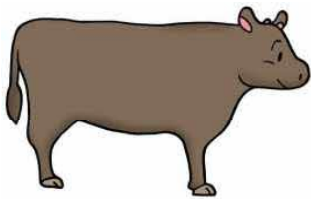
今月は佐賀県のおいしい食べ物について紹介します。



農業・畜産業

米や大麦、大豆を中心に、玉ねぎやアスパラガスなどの様々な野菜、みかん、なしなどの果樹、肉用牛などの畜産等、多様な農産物が生産されています。

特に、大麦とハウスみかんは全国第1位の収穫量を誇ります。「佐賀牛」は全国有数の銘柄牛として有名で、国内だけでなく、海外にも輸出されています。



水産業

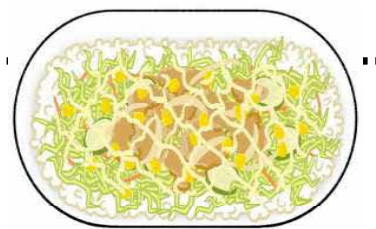
県の北側の海、玄界灘では、イカ、アジ、サワラ、サバなどのたくさんの魚が水揚げされます。新鮮なイカからつくった「イカシューマイ」は、佐賀県のご当地グルメとして人気があり、全国に出荷されています。

県の南側の有明海では、のりの養殖がさかんで、有明海産のクロノリは贈答品用に加工されています。



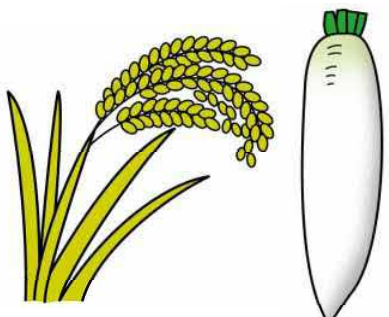
佐賀県のおすすめグルメ……シシリアンライス……

「シシリアンライス」は、平たいお皿に、温かいごはん・トマトやきゅうりなどの野菜・肉・マヨネーズを盛りつけ、混ぜながら食べる料理です。約50年前に、佐賀市内の喫茶店のまかない飯で出されていたものが、美味しくて評判になり、後に佐賀県のご当地グルメとして広まりました。カラフルな野菜の見た目がイタリア国旗の三色旗や地中海の明るいイメージと重なり、「外国風でおしゃれな名前」として「シシリアンライス」と名づけられたと言われています。



今月は、四街道市のすべての小・中学校で、給食に「シシリアンライス」が登場します。
お楽しみに♪

～今月の地場産物～



米

だいこん



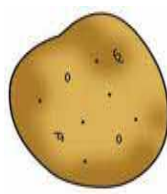
トマト



なす



ピーマン



じゃがいも



さといも



れんこん



きくらげ