

# 北から南の郷土料理

## 1/31(水) 大阪府の味

### 播磨産米のごはん

学校の近くで収穫された米を炊きます。

### 太刀魚の塩焼き すだちしょうゆかけ

大阪近郊でも釣れる太刀魚です。

### 美濃産大豆で作った味噌汁

地場産の加工品「親王味噌」を使います。

### でっちゃんかん

「橋本フーズ(株)」のあんこで作ります。

## 1/30(火) 北海道の味

### 帯広風の豚丼

広い北海道では様々な食べ物がたくさんとれます。帯広では豚丼が有名です。

豚肉を細かくして玉葱を加えて作ります。

### 三年汁

北海道ならではの麺と、大地でとれた野菜の鍋ものです。



いただきます

(福島の女の子カット)

## 1/25(木) 愛知県の味

### 八丁味噌煮込み風うどん

愛知と言えば、八丁味噌が有名ですね。味噌味のうどんを味わってください。

### 鬼まんじゅう

さつま芋と小麦粉等を合わせて蒸します。今の時代でも愛知の素晴らしいおやつです。

### 飲むヨーグルト

ヨーグルトの会社(愛知ヨーク)があります。

## 1/26(金) 沖縄県の味

### クワアジュシー(沖縄の炊き込みごはん)

豚肉や野菜を入れて炊き込んでいます。

### スパムとキャベツのチャンプルー

ソーセージの仲間スパムとキャベツを炒めます。

### もずくスープ

もずくが入ったスープ。

### サーターアンダギー

まるい形の沖縄のドーナツ。

## 1/29(月) 大分県の味

### 黄飯み具

黄飯は安土桃山のころ伝えられたという説があります。具は多忙な商家が大晦日にたくさん具を煮て、温め直しては食べたと言われています。

