

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★

とうきょうとは ぜんこくで 3ばんめに せまいですが
ぜんこくで いちばんおおくの ひとがすんでいます。

にほんの ほぼまんなかにもあり とうきょうわんや
かんとくさんち いずしょとうや おがさわらしょとうなどの
しまもあります。こんげつは とうきょうとの おいしいたべもの
について しょうかいします。

とうきょうと



やさい



とうきょうとでは「ねりまだいこん」「やなか
しょうが」「せんじゅねぎ」など「えどとうきょう
やさい」といわれる むかしながらの やさいや
「こまつな」が ぜんこくてきに ゆうめいです。

はちじょうじまでは「あしたば」が ゆうめいで
す。こなにしてい「あおじる」や「うどん」にも つか
っています。



にく さかな



おいしくたべられるように そだてられた
「TOKYO X(トウキョウ エックス)」や
「とうきょう しゃも」などが ゆうめいです。

とうきょうわんでは「きんめだい」や
「あさり」が ゆうめいです。

きれいなかわでは「やまめ」や「いわな」を
そだてています。



とうきょうとの
おすすめグルメ

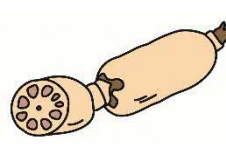
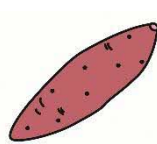
ちゃんこなべ



ちゃんこなべは おすもうさんが からだをおおきくするために たくさんのぐざいをいれて
つくる えいようまんてんの おいしい なべりょうりのことです。とうきょうの りょうごくにある
すもうべやごとに ぐざいや あじつけを くふうして まいにち おいしくたべられるように
つたわってきました。

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「ちゃんこなべ」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 やまといも さつまいも さといも れんこん にんじん きくらげ ねしょうが

＊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★

東京都は、香川県、大阪府について、全国で3番目に面積が狭いですが、人口密度は全国で最大です。

東京都は区部、多摩地域、島しょ部からなり、東は東京湾西は関東山地、太平洋上に伊豆諸島、小笠原諸島があります。今月は、東京都でとれるおいしい食べ物について紹介します。

東京都



農作物

東京都では、練馬大根、谷中生姜、千住ねぎなど、江戸東京野菜といわれる伝統野菜があります。また、都内全域で小松菜が生産されています。

島しょ部の八丈島では、明日葉が有名です。粉末や明日葉うどんなどにも加工されています。



江戸東京野菜



小松菜



明日葉

畜産物

脂肪まで旨味があるのが特徴のブランド豚「TOKYO X(トウキョウ エックス)」や、優れた肉質の地鶏「東京しゃも」などが、特産です。



TOKYO X



東京しゃも

水産物

東京湾では、一本釣り漁法で水揚げされる「きんめだい」や「あさり」が特産です。

多摩川流域では、「奥多摩やまめ」「奥多摩いわな」などの川魚が養殖されています。



奥多摩やまめ



奥多摩いわな

東京都の
おすすめグルメ

ちゃんこ鍋



ちゃんこ鍋は、明治期に東京・両国の相撲部屋で、力士の食事として発祥しました。引退した力士が、ちゃんこ鍋屋を開業することで、一般の人々にも広く知られるようになりました。

「ちゃんこ」の由来は、親方を父になぞらえて「ちゃん」、弟子を「こ」として、親方と弟子と一緒に食事をするからや、大きな中華鍋(チャンクオ)で作っていたからと言われています。

今月は、四街道市の全ての小・中学校で、給食用にアレンジした「ちゃんこ鍋」が登場します。お楽しみに♪

～今月の地場産物～



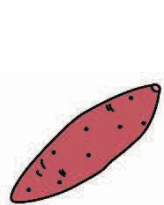
米



だいこん



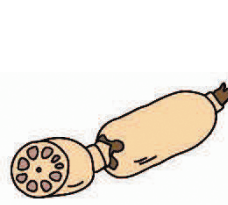
やまといも



さつまいも



さといも



れんこん



にんじん



きくらげ



ねしょうが