

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🍷

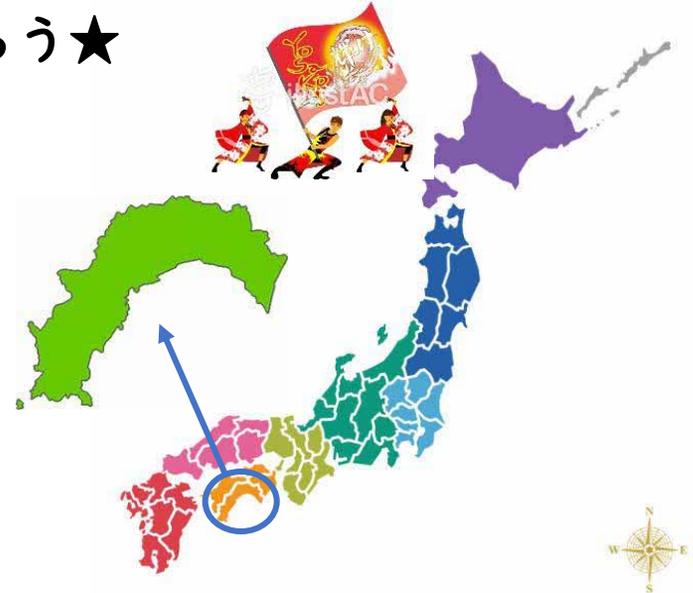
こうちけん

★にほんかくちの きょうどりょうりを しろう★

こうちけんは しこくにあり ひろいかいがんが
ゆうめいです。にほんで いちばんやまが おおいけん
です。

うみに あたたかいみずが ながれているので
ふゆでも あたたかいちいきです。

こんげつは こうちけんできれる おいしいたべもの
について しょうかいします。



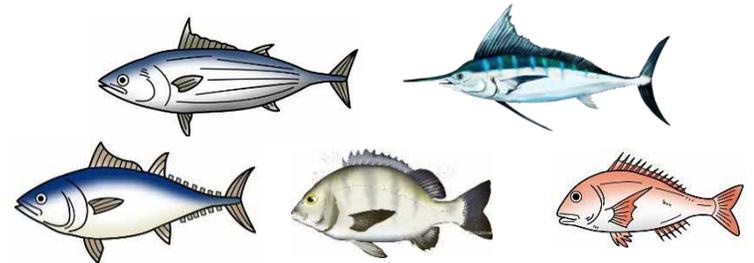
やさい くだもの

なす ししとう しょうが みょうが ゆず
ぶんたんは ぜんこくで いちばんおおく
つくられています。ピーまん おおば なら
などの やさいや ぽんかんなどのくだものも
たくさん つくられています。



さかな

うみでは かつおが ぜんこくでいちばん
おおく とれます。びんちょうまぐろ かじき
なども たくさんとれます。うみで まだい
くろだいなどを そだてています。



こうちけんの
おすすめグルメ

かつおのなんばんづけ

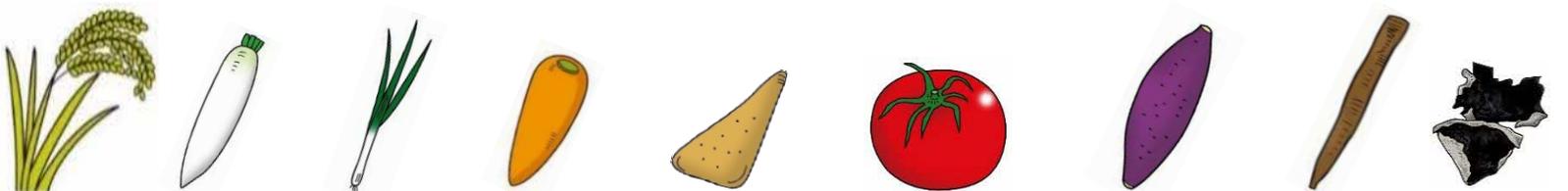


かつおりょうりでは 「かつおのたたき」がゆうめいです。りょうしが ふねのうえで
かつおを こまかくきって たべていたのが みんなに つたわったと いわれています。

また やいたり あげたりしても よくたべられています。

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「かつおの
なんばんづけ」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 だいこん はねぎ にんじん やまといも トマト さつまいも ごぼう きくらげ

育て！元気な四街道っ子 食で旅行気分

★日本各地の郷土料理を知ろう★

高知県は四国にあり、ほとんどが海の近くまで山が迫る典型的な全国1位の山国です。県沖の太平洋を黒潮が流れており、冬の朝など海面から湯気が立っているのが見えます。その影響を受けて、冬でも温暖な気候です。

今月は高知県の主な産業や食べ物について紹介します。

高知県



農業

温暖な気候を利用したピーマンやなすなどの野菜類の促成栽培が有名で、県中央部の沿岸部は、ビニールハウスが多く並んでいます。

かんきつ類柑橘類は、内陸の山間部で栽培が盛んです。

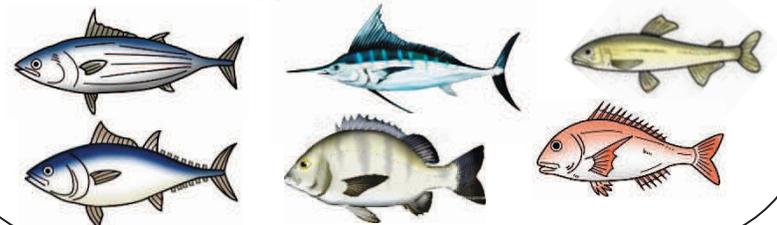
ゆずの収穫量は全国1位で、ヨーロッパへ果実の輸出も行われています。



水産業

太平洋の黒潮に乗ってきたかつおの一本釣りが有名で、かつお類の漁獲量は全国1位です。びんちょうまぐろやかじき類の漁獲量も上位を占めています。冬でも温暖のため、まだいやくろだいをようしょく養殖も行われています。

四国山地に源を発する清流が多く流れているので、アユも漁獲できます。



高知県の
おすすめグルメ

かつおの南ばんづけ

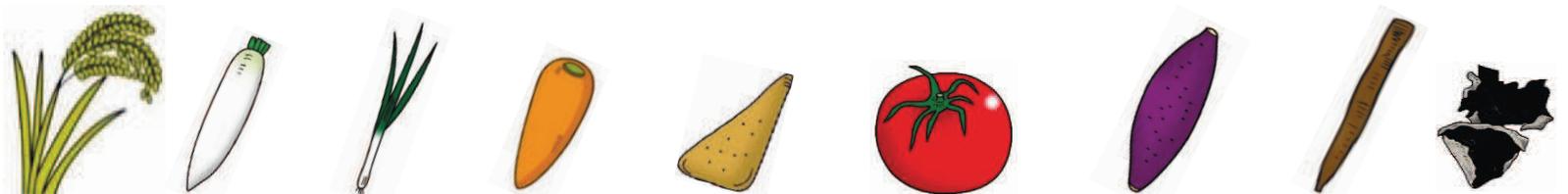


かつお料理では、「かつおのたたき」が有名です。保存技術のない時代、船上で鮮度の落ちたかつおを食べるために、塩やたれをかけて包丁で細かく切って味をなじませる“たたき”という料理方法が発展したといわれています。また、焼いたり、揚げたりしても、よく食べられています。

今月は、四街道市のすべての学校で、給食に「かつおの南蛮漬け」が登場します。

おたのしみに♪

～今月の地場産物～



米 だいこん はねぎ にんじん やまといも トマト さつまいも ごぼう きくらげ