

## 郷土料理ってなに？

郷土料理とは、その地域に特有の料理で、各地域の産物を上手に活用して、風土にあった食べ物として作られ、食べられてきました。限られた食材を工夫しておいしく食べる、生かす、保存する知恵がたくさん詰まっているのが郷土料理の特徴です。そして歴史や文化、あるいは食生活とともに受けつがれています。

11 月は給食やおやつに全国各地の郷土料理を取り入れています。また、郷土料理が取り入れられた日は、サンプルケースの後ろに地図を貼り、都道府県を矢印でお知らせしますので、お子さんと一緒に見てみてくださいね。

## ◎給食に登場する郷土料理のを紹介します◎

北海道・東北地方…鮭のちゃんちゃん焼き（北海道）、いも煮（山形県）、こづゆ（福島県）

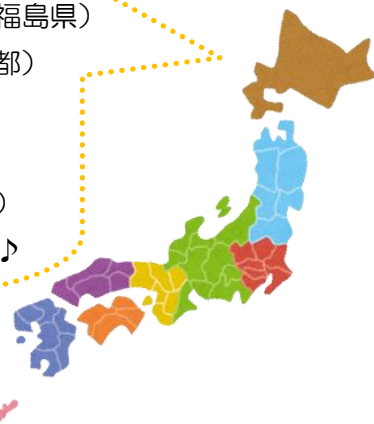
関東地方…そばろ納豆（茨城県）、さんが焼（千葉県）、あんこ巻き・深川飯（東京都）

北陸・関西地方…鶏肉の治部煮（石川県）

四国・九州・沖縄地方…いもけんぴ（高知県）、チキン南蛮（宮崎県）、

豆腐と青菜のチャンプルー・サーターアンダギー（沖縄県）

どんな料理かな？お楽しみに♪



## お月見の集いをしました

10月4日は中秋の名月でした。お供えする団子は、毎年らいおん組が作って飾り付けています。お月見当日は幼児クラスの調理保育で白玉団子を作りました。



## ○豆腐入り白玉団子○

保育園では、歯切れが良くなるように白玉粉と絹ごし豆腐を混ぜています。

〈材料 白玉約 20 個分〉

白玉粉 60 g 絹ごし豆腐 20 g

固さは水を少しずつ入れながら、耳たぶくらいのかたさに調整してください。

湯を沸かし、沸騰したら少し火を弱めて茹でます。浮き上がってきたら冷水にとって出来上がり♪お好みの味付けでお召し上がりください。

## 11月 調理保育の予定

7日 豚汁作り

野菜掘りで収穫した野菜（にんじん、大根、長ねぎ）を使用し、幼児クラスで役割を分担して豚汁を作ります。

14日 七五三の集い

七五三のお祝いで、魚の塩釜焼作りを行ないます。