

\*しよくいくメモは、<sup>にっちよく</sup>日直さんが<sup>よ</sup>読んだり、<sup>きょうしつ</sup>教室にはったりしてね\*

# 4月22日のしよくいくメモ

## なご こんだて きょうどりょうり 和み献立～郷土料理～

<sup>かくち いき</sup>各地域の<sup>さんぶつ</sup>産物を<sup>じょうず</sup>上手に<sup>い</sup>活かした<sup>ふうど</sup>風土  
にあった<sup>た</sup>食べ物が、<sup>れきし</sup>歴史や<sup>ぶんか</sup>文化、<sup>しよくせい</sup>食生  
<sup>いきる</sup>活とともに<sup>う</sup>受けつがれてきました。  
<sup>まいつき</sup>毎月<sup>しょうかい</sup>ご紹介しますので、  
<sup>たの</sup>お楽しみに！



<sup>にほんかい</sup>日本海に<sup>めん</sup>面し、<sup>しま</sup>島もあり、<sup>やま</sup>山もあり、  
<sup>へいや</sup>平野も<sup>ひろ</sup>広いので、<sup>うみ</sup>海と<sup>やま</sup>山の<sup>さち</sup>幸がたくさん  
あります！<sup>ふゆ</sup>冬は<sup>ゆき</sup>雪が多く、<sup>おお</sup>雪国です。

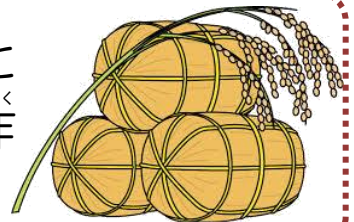


### ごはん

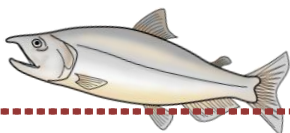
<sup>にいがたけんさん</sup>新潟県産

(コシヒカリ)

<sup>ゆきぐに</sup>雪国ならではの<sup>ゆきど</sup>雪解け<sup>みず</sup>水と  
<sup>きおん</sup>気温の<sup>さ</sup>差が、<sup>こめづく</sup>おいしい米作  
りに<sup>さいてき</sup>最適です！



### <sup>さけ</sup>鮭の<sup>しおや</sup>塩焼き



<sup>にいがたけんむらかみし</sup>新潟県村上市には、<sup>さけ</sup>鮭の<sup>み</sup>身だけでなく、  
<sup>かわ</sup>皮や<sup>ないぞう</sup>内臓、<sup>ほね</sup>骨まで<sup>た</sup>おいしく<sup>でんとう</sup>食べる伝統  
<sup>りょうり</sup>料理が100種類<sup>しゅるいじょう</sup>以上あります！

### のっぺい汁<sup>じる</sup>

<sup>きせつ</sup>季節の<sup>しょくざい</sup>食材を<sup>に</sup>煮こんで<sup>つく</sup>作る<sup>かていりょう</sup>家庭料  
理です。<sup>り</sup>とろみの<sup>ぐ</sup>ついた<sup>た</sup>臭だくさ  
んの<sup>しるもの</sup>汁物です。



<sup>きょうどりょうり</sup>郷土料理を<sup>たいせつ</sup>大切に、<sup>た</sup>おいしく食べよう！