

しよくいくメモは、日直さんが読んだり、教室にはったりしてね

5月16日のしよくいくメモ

和み献立～郷土料理～

各地域の産物を上手に活かした風土
にあった食べ物が、歴史や文化、食生活
とともに受けつがれてきました
5月は、千葉県を紹介します！



東京都の隣にある県です。
周りを囲む海では、新鮮な魚がとれ、
内陸ではたくさんの農作物を作っています。



さんが 焼き



千葉県の漁師さんが考え出した料理で、
その日にとれた魚のすり身に、みそ
や野菜を混ぜて焼いた料理
のことです。アワビの殻に
詰めて焼くこともあります。



沢煮椀



「さわ(沢)」とは「たくさんの」という
意味です。細く切った野菜や、魚介などの
の具たくさんの汁物です。
漁師さんが海に出るときに作ったのが始
まりだと言われています。

郷土料理を大切に、おいしく食べよう！