

冬休みに入ると、クリスマスや年末年始を迎え、行事にちなんだ様々な料理を食べる機会があります。せっかくの機会なので、目を見て、香りを感じて、味わいましょう。また、裏面にレシピを紹介しているので、作ってみてくださいね。

日本地図を用意して、どこのお雑煮か探してみよう！

全国のお雑煮

郷土料理は、各地域でとれる食材を使って作られ、人びとのくらしの中で受け継がれてきました。

お正月に食べるお雑煮も郷土料理のひとつです。地域によって使われる食材はさまざまです。

ここでは、いろいろな地域のお雑煮を紹介します！

岩手県 もちにくるみダレをつける。



【実】
・角もち
・かまぼこ
・大根、人参
【味】
すまし汁

香川県 もちの中に、あんこが入っている。



【実】
・丸もち
・大根、人参
・さといも
【味】
白みそ仕立て

北海道



【実】
・角もち
・サケ、スジコ
・青菜
・じゃがいも
【味】
すまし汁

宮城県



【実】
・角もち
・大きなハゼ
・イクラ
・大根、人参
・せり
【味】
すまし汁

東京都



【実】
・焼いた角もち
・鶏肉
・かまぼこ
・小松菜
・人参
【味】
すまし汁

愛知県



【実】
・角もち
・油揚げ
・大根、人参
・さといも
【味】
すまし汁

福井県



【実】
・丸もち
・茎つきのかぶ
・かぶの葉
【味】
赤みそ仕立て

京都府



【実】
・丸もち
・大根、人参
・さといも
【味】
白みそ仕立て

広島県



【実】
・丸もち
・焼き魚、カキ
・大根、人参
・さといも
【味】
すまし汁

島根県



【実】
・丸もち
【味】
あずき汁

長崎県

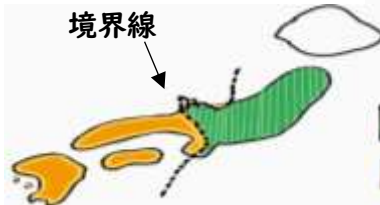
豪華なお雑煮。



【実】
・焼いた丸もち
・えび、ぶり
・だて巻き
・たけのこ
・さといも
【味】
すまし汁

丸もちと角もちの境界線
西側：丸もち
東側：角もち

境界線



■ 角もち
■ 丸もち

地場産物を使っておせち料理



～いつものおかずをおせちの一品にかえて～

広島県は、南は瀬戸内海、北は中国山地が広がり、四季を通じて、海の幸、山の幸をいただくことができます。地場産物を使って、いつものおかずをおせち料理の一品にしてみませんか。

ほうれんそう

産地：県中北部地域
福山市箕島町

特徴：寒さが厳しくなると、甘みが増し、おいしくなる。



あなご

産地：瀬戸内海

特徴：特に、宮島周辺は潮の流れが速く、エサが豊富なため、おいしい。



金時にんじん

産地：福山市箕島町

特徴：やわらかく、芯まで鮮やかな赤色。⇒「紅白なます」に。



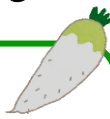
広島県



大根

産地：庄原市高野町

特徴：すずしい気候を生かし、初夏から出荷される。⇒「紅白なます」に。



くわい

産地：福山市川口町、曙町、新涯町、山手町

特徴：生産量は日本一。表面の鮮やかな青色が美しく、ほっこりした食感。



【ごぼう】産地：府中市諸毛町

特徴：太く、皮がやわらかい。生産量に限りがあるため、「幻の諸田ごぼう」と呼ばれる。⇒「たたきごぼう」に。



【いりこ】産地：瀬戸内海

特徴：うま味が強く、やわらかい。⇒「田作り」に。



レシピ紹介

がじつあえ(賀日あえ)

ごまあえに、焼きあなごと酢をプラス。

「がじつ」とは、「元旦」という意味。

(材料)	(分量)	(作り方)
焼きあなご	60g	①ほうれんそうをゆでてしぼり、3センチ幅に切る。
ほうれんそう	1束	
砂糖	小さじ1	②Aで、①、焼きあなご、白ごまを和える。
A しょうゆ	大さじ1	
L 酢	小さじ1/2	
白ごま	適量	



くわいのすあげ

給食に
できます。

じゃがいもをくわいにかえて！

(材料) (分量)

くわい(SSサイズ) 適量

揚げ油 適量

塩 適量

(作り方)

①くわいを洗い、水気をとる。

②油で揚げる。

③塩をふる。



おいせ1



Instagramによるレシピの紹介

給食室での調理の様子や人気メニューのレシピを紹介しています！

福山市学校給食【公式】

検索



FUKUYAMA_KYUSHOKU

おいせ2

募集中

子どもたちの成長を支える学校給食を一緒に作りませんか？
募集の詳細はHPをチェック！

福山市 給食 求人

検索

