



ほっかいどう きょうどりょうり 北海道の郷土料理

きょうどりょうり
郷土料理 ジンギスカン
ひつじ にく つか やきにく
(羊の肉を使った焼肉)



とくちょう ★北海道の特徴★

ほっかいどう うみ かこ きこう あかんだい きおん ひく つゆ
北海道は海に囲まれ、気候は亜寒帯で気温が低く、梅雨がありません。
のうぎょう きよぎょう らくのう せいさんりょうぜんこく い しょくさい かずおお しょくりょうじきゅうりつ
農業、漁業、酪農がさかんで、生産量全国1位の食材が数多くあり、食料自給率は200%です。
ぎゅうにゅう こめ さけ た ほうこ
牛乳、米、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、鮭、さまなど、食べものの宝庫です。

せいさんりょう にほんいち
こんぶの生産量は日本一！



きょう きゅうしょく ★今日の給食について★

さけのちゃんちゃん焼き

ほっかいどう
北海道の
ちゃんちゃん焼き



さけなどの魚と野菜を鉄板で焼いて、みそで味付けをした郷土料理です。名前の由来はいく
つかあり、「お父さんが焼いて調理するから」「ちゃっちゃと作れるから」「さけを焼く時に鉄板がち
ゃんちゃんという音を立てるから」などと言われています。

どさんこ汁



どさんこ汁は、北海道名産の食材を使った臭だくさんのみそ汁です。「どさんこ」とは、
「北海道で生まれたもの」という意味があります。にんじん、たまねぎ、じゃがいも、とうもろこし、
大根、バターと、北海道が生産量全国1位の食材がたっぷり入ったみそ汁です。

きょうどりょうり いしかりなべ
郷土料理 石狩鍋
さけ つか あじ なべ
(鮭を使ったみそ味の鍋)