



# あおもりけん きょうどりょうり 青森県の郷土料理

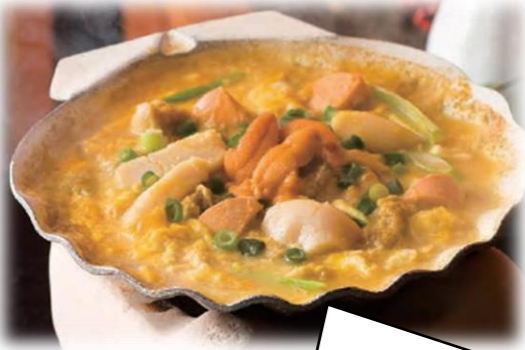
あおもりけん とくちょう

## ★青森県の特徴★

あおもりけん たいへいよう にほんかい つがるかいきょう ゆた うみ かこ  
青森県は、太平洋、日本海、津軽海峡など、豊かな海に囲まれているので、ほたて、いか、タラ、マダラなどの

すいさんぶつ みずあ おお さまざま かこうひん つく  
水産物の水揚げが多く、様々な加工品も作られています。

のうきょう さか ながいも ぜんこく い せいさんりょう  
農業も盛んで、りんご、長芋、にんにくは全国1位の生産量です。



きょうどりょうり かや  
郷土料理 貝焼きみそ  
(貝がらを鍋にして、  
みそとたまごを使った煮物)



せいさんりょうぜんこく い  
生産量全国1位 りんご

## ★今日の給食について★

### せんべい汁

あおもりけんとうぶ はちのへししゅうへん きょうどりょうり なんぶ こむぎ つか  
青森県東部にある八戸市周辺の郷土料理です。「南部せんべい」という、小麦を使ったせんべいを使います。昔はせんべい汁に野菜のほか、川でとれるウグイ(川魚) やかこ、山でとれるキジ、うさぎなど季節の食材が使われていました。

### りんご

りんごにはたくさんの種類があり、味はもちろの色や大きさ、形もさまざまです。りんごは涼しいところでもよく育ちます。青森県は北にあり、夏でも涼しいため、りんごを育てるにはとても良い場所です。日本のりんご生産量の約60%が青森県で生産されています。