

# とうきょうと きょうどりょうり 東京都の郷土料理

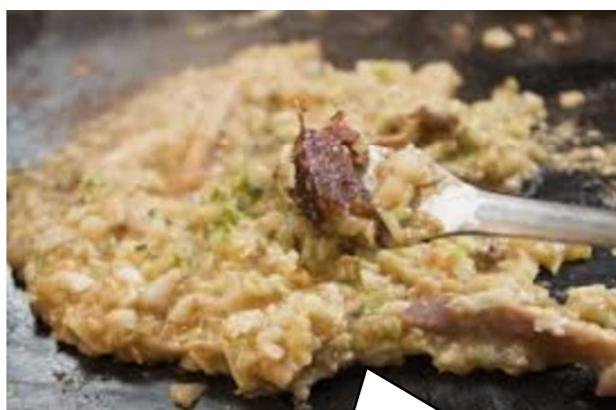
きょうとうきょうく  
今日は東京23区の  
きょうどりょうり  
郷土料理です



江戸前寿司

## とうきょうく とくちょう ★東京23区の特徴★

とうきょうわん むかし えどまえ よ  
東京湾は昔、「江戸前」と呼ばれていました。江戸前で獲れたものを素材にした料理が生まれ、浅草のり、  
つくだに えどまえずし ずし かば てん えどまえ ごだいしょくぶんか  
佃煮、江戸前寿司（にぎり寿司）、うなぎの蒲焼き、天ぷらは江戸前の五大食文化ともいわれています。



もんじゃ焼きは、  
とうきょうりょうり  
東京生まれの料理です

## きょうきゅうしょく ★今日の給食について★

### つくだに 佃煮

つくだに とうきょうりょうり  
佃煮は東京生まれの料理です。今から約400年前、佃島（東京都中央区）に住  
りょうし とうきょうわん えどまえ こざかな かいらい あまから に た やす  
む漁師が、東京湾（江戸前）でとった小魚や貝類を甘辛く煮て食べていました。安く  
ひも れいぞうこ とうじ ひとびと ひょうばん  
て日持ちするので、冷蔵庫がなかった当時の人々にも評判だったそうです。

### かんとうふう 関東風おでん

おでんはもともと「みそ田楽（串に刺したこんにやくにみそをつけて食べる料理）」  
にこ た はじ かんとうふう  
を煮込んで食べるようになったのが始まりです。関東風おでんのだしはしょうゆやみり  
さとう こ つく ぐ はい いっぽう かんさい  
ん、砂糖で濃いめに作られ、具にはんぺんやちくわが入っています。一方、関西のおで  
んはタコ足や牛すじが入っています。

ちいき あじつ ぐざい さまざま  
地域によっておでんの味付けや具材は様々です。



すもう た なべりょうり  
お相撲さんが食べる鍋料理  
「ちゃんこ鍋」

でんがく  
みそ田楽

