

にほん きょうどりょうり
日本の郷土料理



いしかわけん
～石川県～



石川県

石川県

東京

東京

いしかわけん

石川県といえは…

海の幸！！



・ズワイガニ

かのう
(加能ガニ、こうばこ香箱ガニ)



・のどぐろ (アカムツ)

いしかわけん

石川県といえば… 海の幸！！



かん
・寒ブリ



あま
・甘エビ

きょう
今日の

きゅうしょく
給食

ぶり

• 12月^{がつ}から2月^{がつ}が旬^{しゅん}

• 12月頃^{がつごろ}に鳴^なるかみなりは、

ぶりが大^{たい}量^{りょう}に獲^とれる前^{まえ}ぶれである。

「ぶりおこし」と呼^よばれている。



じぶに 治部煮



いしかわけん だいひょう にももの
• 石川県を代表とする煮物

かもにく ふ きせつ やさい つか
• 鴨肉、すだれ麩、季節の野菜を使う

あじ
味わって食べましょう

にほんさんめいえん
日本三名園の一つ、「兼六園」

ゆき おも き えだ お
雪の重さで木の枝が折れないよう、

ゆきづ さぎょう おこな
「雪吊り」作業が行われます。

