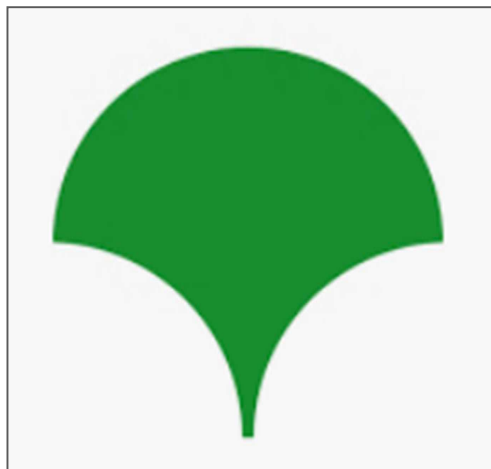


とうきょう と きょうどりょうり  
東京都の郷土料理



かんとうふう  
～関東風おでん～

が つ とうきょう きょうどりょうり  
1 1 月 東京の郷土料理



ふかがわ  
深川めし



やながわなべ  
柳川鍋

# おでんのお話 <sup>はなし</sup>



# おでんの始まり



でんがく  
みそ田楽

かんとう

# 関東のおでんの特徴

とくちょう

- こいくち  
・濃口しょうゆ、さけ酒、みりん  
あじつ  
で味付けする

- ・「ちくわぶ」を入れる



かんさい

# 関西のおでんの特徴

とくちょう

- うすくち  
• 薄口しょうゆ、  
しお あじつ  
塩で味付けする



- にく ぎゅう  
• くじら肉や牛すじ、タコを入れる

しょうがつ  
もうすぐお正月です！

かたち  
おもちの形は？

あじつ  
味付けは？

