

## 地元の食材や郷土料理について知ろう

煮みそはこの地域で食べられている赤みそを使った料理です。季節にとれる野菜をたっぷり入れて煮込み、特に寒い時期によく食べられる料理です。

煮みそ



ひきずりは、鶏肉を使ったすき焼きです。この地域では養鶏が盛んで、鶏肉のことを「かしわ肉」とよんでいました。すき焼き鍋の上でひきずるように食べたことから、この名前がついたという説があります。

ひきずり



きしめんは、愛知県刈谷市でつくられた平たいうどんがはじまりという説があります。うどんと比べてやわらかく、幅が広いことも特徴のひとつで「ひもかわうどん」ともよばれています。

きしめん



今月は「全国学校給食週間」にちなんで、地元の食材を活用した給食や郷土料理を実施します。

### にぎすフライ

渥美半島で多く水揚げされる魚です。キスという魚に似ていることから「似ギス=ニギス」と名づけられたそうです。

### 愛知のみかんゼリー

愛知県で栽培されたみかんを使ったゼリーです。蒲郡市や知多半島では、温暖な気候を利用してみかんの栽培が盛んに行われています。



この他に、キャベツ・ほうれんそう・れんこん・みつばなどの野菜も愛知県で生産されたものを使用する予定です。