

きょう きゅうしょく こうちけん きょうどりょうり  
今日の給食は、「高知県の郷土料理」です。

しこく けん ふる ぎょぎょう  
四国4県のひとつで古くから漁業や

のうぎょう さか けん  
農業が盛んな県です。



## ◎かつおめし

こうちけん さかな  
カツオは高知県でたくさんとれる魚のひとつで、

こうちけん ひと にほん いちばん た  
高知県の人々が日本で一番カツオを食べています！

むかし つた かてい りょうしりょうり  
かつおめしは、昔から伝わる家庭の漁師料理です。

あきと獲れるカツオは「戻りカツオ」  
と言って、脂がのっておいしいよ♪



## ◎ぐるに

な か ま い み  
「ぐる」とは、仲間・みんなという意味があります。

むかし そな な む あ み だ ぶ つ も じ  
昔はお供えとして「南無阿弥陀仏」の6文字にちなんで

る い く ざ い  
6種類の具材でつくられていました。

きょう きゅうしょく しゅるい く ざ い はい  
今日の給食も6種類の具材が入っています♪



## 給食クイズ

～かつおぶしについて～

カツオからつくられる「かつおぶし」は

世界一〇〇な食べ物です。〇〇はいったいなんでしょう？

- ①しょっぱい ②かるい ③かたい



せかい いちばん たべもの  
世界で一番かたい食べ物として

ギネスに登録とうろくされています。

そのままでは、かたくて食べたられない

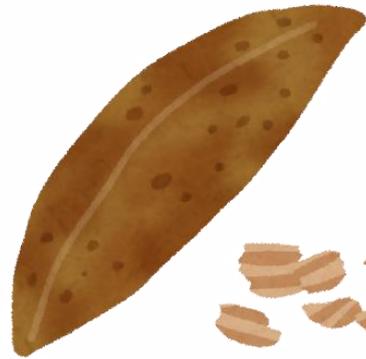
ので薄く削うすくけずって食べたられています。

かつおぶしは「うまみ」がたっぷり！

きゅうしょく  
給食のみそしるなどに「だし」

つか  
として使っています！

こたえ：③かたい



かつおぶし