



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

じょうぞう びせいぶつ りょく さか  
醸造（微生物の力でつくる）が盛んで、

しょうゆ す おお  
醤油・酢・みりん・みそなどが多く

つくられてきました。なかでも、

みそをつか きょうどりょうり おお  
みそを使った郷土料理が多くあります。



あいちけん  
愛知県

## ◎みそ煮込みうどん



あいちけん だいひょう きょうどりょうり  
愛知県を代表する郷土料理のひとつです。

あいちけん う はちちょう  
みそは、愛知県生まれの「八丁みそ」を

つかっています。あか  
赤みそとも言われ、

みため あか いろ  
見た目が赤っぽい色をしています。



## 給食クイズ

～おぐらトーストについて～

おぐら あいちけん なごやし きっさてん う  
小倉トーストとは愛知県名古屋市の喫茶店で生まれた

メニューです。何がのっているトーストでしょうか？

- ①いちごジャム
- ②あんこ
- ③チョコレート



ねんまえ たいしょう ねんごろ  
およそ 100年前（大正10年頃）に

バタートーストをぜんざいに

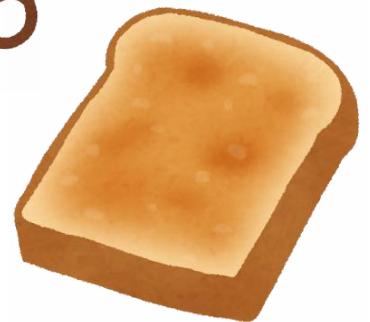
ひた ようす み た てんしゅ  
浸している様子を見た店主が

「トーストにあんこをのっけよう！」

おも おぐら  
と思いつき、小倉トーストが

う  
生まれたそうです！

こたえ：②あんこ



トースト