



きょう きゅうしょく にいがたけん きょうどりょうり
今日の給食は、「新潟県の郷土料理」です。

こめづくり さか ぜんこく い せいさんりょう
米作りが盛んで、全国1位の生産量です。

ゆき おお ふい とくちょう さむ ふゆ
雪が多く降ることも特徴で、寒い冬を

こ しょくぶんか はってん
越すために食文化が発展しました。

◎ハリハリ漬け

ふゆ こ ほぞんしょく
冬を越すための保存食としてつくられていました。

ほ だいこん た
干した大根をつかうため、食べると「ハリハリ」と

おと な
音がすることから名づけられました。

◎のっぺ

さといも かなら はい しょうがつ ていばん きょうどりょうり
里芋が必ず入る、お正月の定番の郷土料理です。

さむ ふゆ ゆき れいそうこか ほぞん
寒い冬には雪を冷蔵庫代わりにして保存していました。

きゅうしょく はい さけ
給食ののっぺには入っていませんが、鮭・いくら

かまぼこ・ほたてだしなどもよく使われる材料です。



給食クイズ

～新潟の消費量1位ついて～

にいがたし す ひと たべもの にほん いちばんた
新潟市に住む人はある食べ物を日本で一番食べて

います。それはつぎのうち、どれでしょうか？

ヒント こたえはひとつだけではありません！

- ①カレールー ②ぶたにく ③おこめ



カレー^{ぶたにく}・豚肉^{こめ}・お米^{にいがたし}は新潟市が

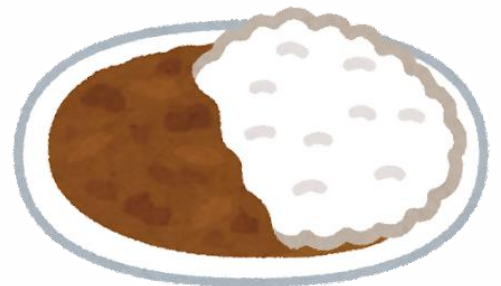
日本^{にほん}で一番^{いちばん}食^たべているよ！(2021年家計調査より)

全部^{ぜんぶ}使^{つか}うとカレー^{つく}ライス^{つく}が作れるね♪

最近^{さいきん}では新潟市^{にいがたし}のバスセンターにある

カレー^{ゆうめい}もとても有名^{ゆうめい}だよ！新潟^{にいがた}に来^きたら

食^たべてみなせ～(食^たべてみてね～)



カレーライス

こたえ：①②③ ぜんぶ！