

きょう きゅうしょく かんさい おおさかばんぱく  
今日の給食は、関西・大阪万博が  
かいさい おおさかふ きょうどりょうり  
開催されている「大阪府の郷土料理」です！  
しょくぶんか はったつ くだおれ  
食文化が発達し「食い倒れのまち」  
といわれています。



### ◎こうこのまぜずし

むかし こうか たまご  
昔は高価であった卵とこうこ（たくあん）を  
ま きょうどりょうり  
混ぜて作っていた郷土料理です。  
み め はな ま すし  
見た目が華やかな混ぜ寿司です！

### ◎ハリハリスープ

みず な にく つか りょうり  
水菜とクジラ肉を使った料理です。  
た おと  
食べると「ハリハリ」と音がすることから、  
ハリハリ鍋といわれています。

きゅうしょく ぶたにく つか  
給食では、豚肉を使ってスープにしました！



## 給食クイズ



～大阪の食文化～

おおさか ゆうめい たべもの  
大阪の有名な食べ物として、「おこのみやき」や  
「たこやき」などがあります。

それらをまとめて何というのでしょうか？

- ①やきもん ②しるもん ③こなもん

<sup>こむぎこ</sup> <sup>ざいりょう</sup> <sup>つか</sup>  
小麦粉が材料として使われることから  
<sup>こな</sup> <sup>よ</sup>  
粉もんと呼ばれています。

ほかにも、イカやき、<sup>くし</sup>串カツ、  
うどんなどもあります！

こたえ：③こなもん

