

6/27 日本味めぐり～大阪～

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 くいだおれ  
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でしょうか？

- ①やきもん ②しるもん ③こなもん

小麦粉が材料として使われることから

こな  
粉もんと呼ばれています。

ほかにも、イカやき、串かつ、

うどんなどもあります！

こたえ：③こなもん

