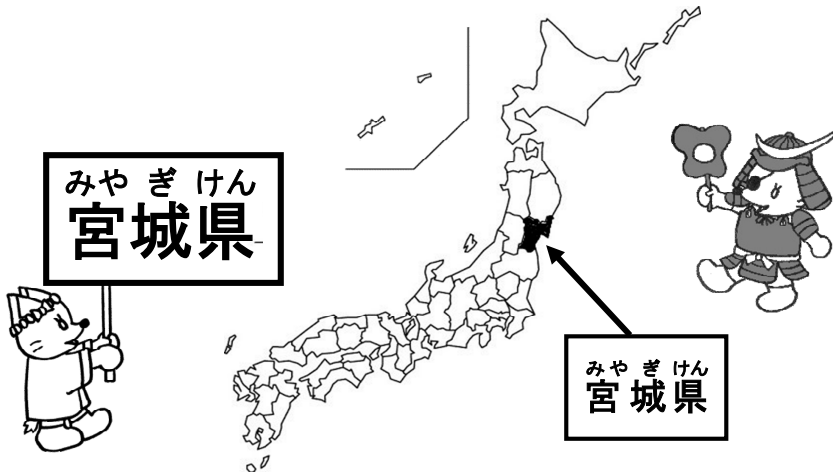


ねん ど
2026年度

あじ こんちゃん和味めぐり

し が けん しゅっぱつ に ほんさんけい
滋賀県を出発したこんちゃんは、日本三景のひとつ
まつしま ゆうめい みやぎけん
「松島」で有名な宮城県にやってきました。
みやぎけん とうほくちほう けんちようしよざい ち せんたいし
宮城県は東北地方にあり、県庁所在地の仙台市は
もり みやこ よ みどりゆた せんごくぶしやう
「杜の都」と呼ばれる緑豊かなまちです。そして戦国武将
だて まさむね かつやく ち し
の伊達政宗が活躍した地としても知られています。
うみ めん すいさんぎやう さか か き きんか
海に面しているため水産業が盛んで、牡蠣や金華さばなど
のおいしい海の幸がたくさんとれます。また、牛たんを使
りやうり ささ もち ゆうめい
った料理や笹かまぼこ、ずんだ餅なども有名です。



おくずかけ

にち
(19日)



みやぎけん きやうどりやうり ほん
「おくずかけ」は宮城県の郷土料理で、お盆や
ひがん た しやうじんりやうり くす
お彼岸に食べる精進料理です。もともと「葛」という
しよくぶつ こ しる
植物からとった「くす粉」で汁にとろみをつけていた
ことから、「おくずかけ」と呼ばれるようになりました。

あじ しる やさい うーめん
しょうゆ味の汁に野菜、うすあげ、きのこ、温麺
い りやうり ちいき かてい さいりやう
などを入れる料理ですが、地域や家庭によって材料
こと うーめん みやぎけん しろういちほう つく
が異なります。温麺は、宮城県の白石地方で作られる、
に めん あぶら しやう せいさう
そうめんに似た麺です。そうめんは油を使用して製造
しますが、うーめん あぶら しやう せいさう しょうか
温麺は油を使用せず製造するため消化に
すぐ
優れています。

きゅうしよく うーめん か
給食では、温麺の代わりにそうめん、くす粉の代わ
りにでんぷんを使っって作ります。

