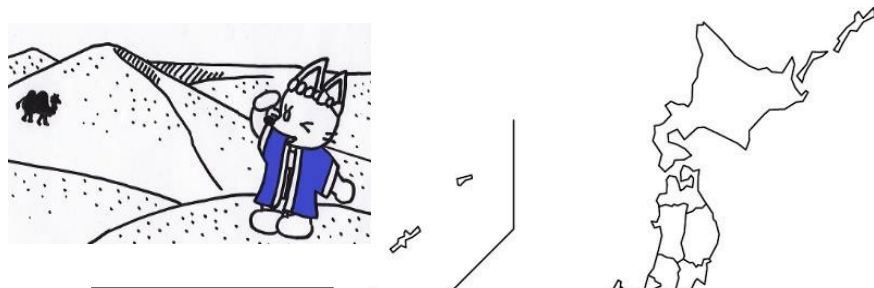


ねん ど  
**2023 年度**  
**こんちゃん和味めぐり**

ながさきけん しゅっぱつ ちゅうごくちほう にほんかいがわ  
 長崎県を出発したこんちゃんは、中国地方の日本海側  
 にある鳥取県にやってきました。鳥取県は日本海と中国  
 山地に囲まれた自然豊かな土地で、鳥取砂丘 や中国 地方の  
 最高峰である大山があります。また、食材の宝庫でもあり、  
 にじゅっせいき まつば ゆうめい  
 二十世紀なし、松葉がに、すいかが有名です。



とっとりけん  
**鳥取県**



とっとりけん  
**鳥取県**

なべ  
**いもこん鍋**

(18日)



いもこん鍋は古くから伝わる鳥取県の郷土  
 料理です。

えどじだい はたけ そだ やさい やす はい  
 江戸時代、畑で育てた野菜や安くに入るこん  
 になくなどの手軽に手に入る食材で、節約しな  
 がらも食を楽しもうとする昔の人々の知恵が  
 つまった庶民派の料理です。里芋とこんにやく  
 が入ることから、「いもこん鍋」とよばれるよう  
 になりました。具材をコトコト煮込んで作るの  
 で、寒い季節にぴったりです。

きゅうしょく とりにく さといも だいこん  
 給食では、鶏肉、里芋、こんにやく、大根、  
 ごぼう、人参、白ねぎを入れ、煮こんで作ります。

