

ねんど 2025年度 あじ こんちゃん和味めぐり

きょうと ふ しゅっぱつ とうきょうと きたがわ
京 都 府 を 出 発 し た こんちゃん は、東 京 都 の 北 側 に
い ち 位置 し、ベ ッ ド タ ウ ン と し て 栄 え て い る さいたまけん 埼玉 県 に や っ
て き ま し た。さいたまけん なつ き おん たか あめ おお
埼玉 県 は、夏 は 気 温 が 高 く、雨 も 多 い こ
と か ら 農 業 に 適 し て お り、深 谷 ね ぎ を は じ め 多 く の
のうぎょう てき ふか や おお
農 業 に 適 し て お り、深 谷 ね ぎ を は じ め 多 く の
やさい こめ つく
野 菜 や 米 が 作 ら れ て い ま す。



さいたまけん
埼玉県



さいたまけん
埼玉県

みそポテト

にち
(21日)



みそポテトとは、一口大のふかしたじゃがいもに、天
ぷらの衣をつけて油で揚げ、甘いみそだれをかけた
りょうり
料理です。

さいたまけん せいふ ちちぶ ちほう さんち
埼玉 県 の 西 部 に あ る 秩 父 地 方 は、山 地 に か こ ま れ て い
て、古 く か ら 畑 作 農 業 が 行 わ れ て き ま し た。こ の 地 域
で は、農 作 業 の 合 間 や 小 腹 が す い た 時 に 食 べ る も の を、
「小 屋 飯 (こ ち ゅ う は ん)」と 呼 び ま す。み そ ポ テ ト も そ
の 一 つ で、昔 か ら 食 べ ら れ て い ま す。埼玉 県 の B 級 グ
ル メ に 選 ば れ た こ と で、有 名 に な り ま し た。

きゅうしやく ひとくちだい き あぶら あ
給 食 で は、一 口 大 に 切 っ た じゃ が い も を 油 で 揚 げ、
しんしゅう しろ さとう みりん で 作 っ た み そ だ れ を か
け て 食 べ ま す。

しゅってん
(出典)
のうりんすいさんしょう きょう どりょうり
(農 林 水 産 省 「う ち の 郷 土 料 理」)

