

ねん ど
2026年度
あじ
こんちゃん和味めぐり



おおいたけん しゅっぱつ せかい いさん
大分県を出発したこんちゃんは、世界遺産であ
いづくしまじんじゃ げんぱく ひろしまけん
る厳島神社と原爆ドームがある広島県にやってき
ました。

ひろしまけん なんぶ せとないかい ほくせいぶ ちゅうごくさん
広島県は、南部に瀬戸内海、北西部には中国山
ち ひろ のうぎょう ぎよぎょう さか おこな
地が広がり、農業や漁業が盛んに行われていま
す。ようしょく せいさんりょう ぜんこくだいいち い
す。養殖のかきや、レモンの生産量が全国第一位
です。



ひろしまけん
広島県



に
煮ごめ

(19日)

に ひろしまけん むかし した
「煮ごめ」は、広島県で昔から親しまれてき
きょうどりょうり あすき やさい あじ
た郷土料理で、小豆や野菜などをしょうゆ味
に あじ にも
で煮た、やさしい味わいの煮物です。

むかし しんらん ぼう な
昔、親鸞というお坊さんが亡くなりそうに
なつたとき でし しんじゃ すこ げんき
なつた時、弟子や信者たちが、少しでも元気に
なつてほしいと栄養のある食べ物を持ち寄つ
て作つたことが始まりと伝えられています。お
てら た しょうじんりょうり にく さかな つか
寺で食べる精進料理なので、肉や魚を使つ
ていないことが特徴です。

きゅうしょく あすき あつあ にんじん
給食では、小豆、厚揚げ、たけのこ、人参、
こんにやく、ほし
干しいたけ、
こんぶ はい
昆布が入っています。



しゅってん のうりんすいさんしょう きょうどりょうり
(出典) 農林水産省「うちの郷土料理」