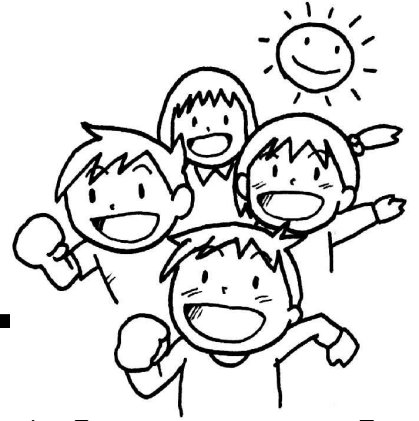


ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん
～ 全国学校給食週間～

けん
大分県メニュー

1月 日()



はつがげんまい はん ぎゅうにゅう とりてん かぼすめえ
発芽玄米ご飯 牛乳 とり天 かぼす和え
だんご汁 いやかん

おおいたけん きゅうしゅう ほくとうぶ いち さんち おお
大分県は、九州の北東部に位置していて、山地が多いと
ころです。大分県には、とり天屋が県内各地にあるほどで
ゆうめい かてい た
有名で、家庭でもよく食べられています。

かぼすはミカンのなかまで、おおいたけん とくさんぶつ ぜんこく
生産量の98%を占めています。さんみ し かおり
酸味やさわやかな香りが
やさい りょうり あじ ひ た
野菜になじんで料理の味を引き立ててくれます。

だんご汁は、じる とりにく ぐ やさい こむぎこ みず
で練って丸めてつくっただんごを入れて作る、みそ仕立ての
汁ものです。おoitakenminmin かんこうきやく ひと
大分県民にはもちろん、観光客の人たちにも
にんき きょうどりょうり
とても人気のある郷土料理です。

