

がっ にほんぜんこくあじ
5月 日本全国味めぐり

ふくいけん
～福井県～

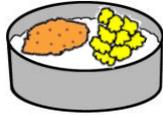


うちまめじる

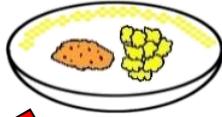
ちく にち
A地区 29日
ちく にち
B地区 23日



ぎゅうにゅう



かつおのにしょくごはん
(むぎごはん)



ごはんにかけます



うちまめじる

ほくりくちほう ちず
北陸地方の地図



にほんぜんこくあじ こんだて まいつき にほんかくち きょうどりようり きゅうしよく どうじょう
「日本全国味めぐり」献立の日は、毎月、日本各地の郷土料理が給食に登場します。

きょうどりようり かくちいき さんぶつ じょうず りよう きこう ふうど あ りようり つく た
郷土料理とは、各地域の産物を上手に利用して、気候や風土に合った料理として作られ、食べられてきたものです。その土地の歴史や文化、食生活とともに受け継がれています。

ふくいけん しょうかい
福井県の紹介

ふくいけん うみ やま かこ しぜん ゆた ちいき
福井県は、海や山に囲まれた自然が豊かな地域
です。3月には北陸新幹線が、石川県金沢市から
ふくいけんつるがし えんしん
福井県敦賀市まで延伸され、ニュースになりました。

ふくいけん でんとうりょうり めいか
【福井県の伝統料理・銘菓】



へしこ



なまぐさ汁



せいげ



おつぼ



とびつき団子

こんげつ ふくいけん きょうどりようり う まめじる
今月は、福井県の郷土料理「打ち豆汁」で

す。
うちまめは、水に浸してやわらかくした大豆
を、石うすや木づちでつぶして乾燥させたもの
で、福井県の伝統的な保存食です。福井県に
は曹洞宗の大本山である永平寺というお寺
があり、宗教と暮らしが強く結びついていま
す。仏教の大きな行事の時期が、大豆の収穫
期と重なることもあり、「打ち豆汁」は人が大
勢集まる場で、精進料理として、古くから親し
まれてきました。



出典：農林水産省 Web サイト

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/area/fukui.html