

がっ
4月

にほんぜんこくあじ 日本全国味めぐり

おおさかふ
大阪府

かやくごはん
にくす
肉吸い

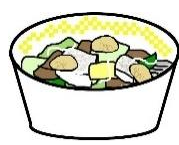
A地区 | 5日(火)
B地区 | 6日(水)



ししやものてんぷら

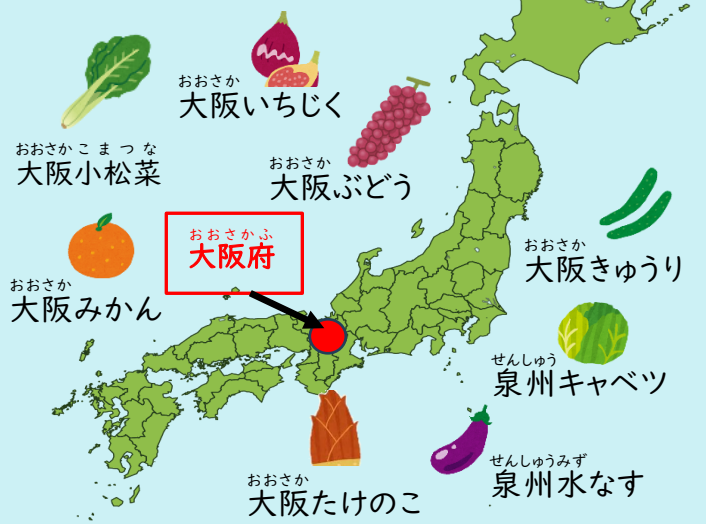


かやくごはん



にくすい

おおさかふ のうさくぶつ
【大阪府の農作物】



おおさか かんさいばんぱく 大阪・関西万博2025

2025年の万博は、「いのち輝く未来社会のデザイン」をテーマに、4月から大阪府で開催されます。

世界中のすべての人が幸せに生きることができる「いのち輝く未来社会」について、みんなで考える万博です。その中のひとつに「いのちをつむぐ」というテーマがあります。自然と文化や人と人とを紡ぐ「食べる」ことの大切さを考え、日本の食文化「いただきます」という心を発信するそうです。私たちみんなが命をいただくことを大切にしていきたいですね。

おおさかふ しょうかい 大阪府の紹介

大阪府は、本州のちょうど中心あたりに位置します。広さは約225.21平方キロメートルで、全国の中で2番目に小さい都道府県です。人口は約279万人で、東京に次ぐ大都市です。江戸時代から商人の町であり、交通の重要な場所であったことから「天下の台所」と呼ばれ、様々な料理が生まれました。また、だしの味を大切に、汁物だけでなく、たこ焼き、お好み焼きなどの「粉もの」にもだしを使います。

【大阪府の伝統料理】



たこ焼き



お好み焼き



串あげ



どて焼き

画像出典：農林水産省 うちの郷土料理

こんげつ おおさかふ きょうとりょうり にくす
今月は、大阪府の郷土料理「肉吸い」です。

おおさか なんば やち
大阪の難波にあるうどん屋「千とせ」が

はっしょう
発祥といわれています。

にくす ぶし
肉吸いは、かつお節やこんぶなどでだしをと

った関西風のつゆで牛肉を煮こんだもので、

にくす す もの なまえ
肉吸いの「吸い」は「お吸い物」からその名前

がつけました。

きゅうしょく ぶし ぶたにく
給食では、かつお節とこんぶのだしに豚肉

とうふ しろくわ
や豆腐、白ねぎを加えています。

おおさかじまん あじ にくす
大阪自慢の味「肉吸い」を

あじ
味わいましょう。

