



今日は、  
石川県の  
郷土料理です。

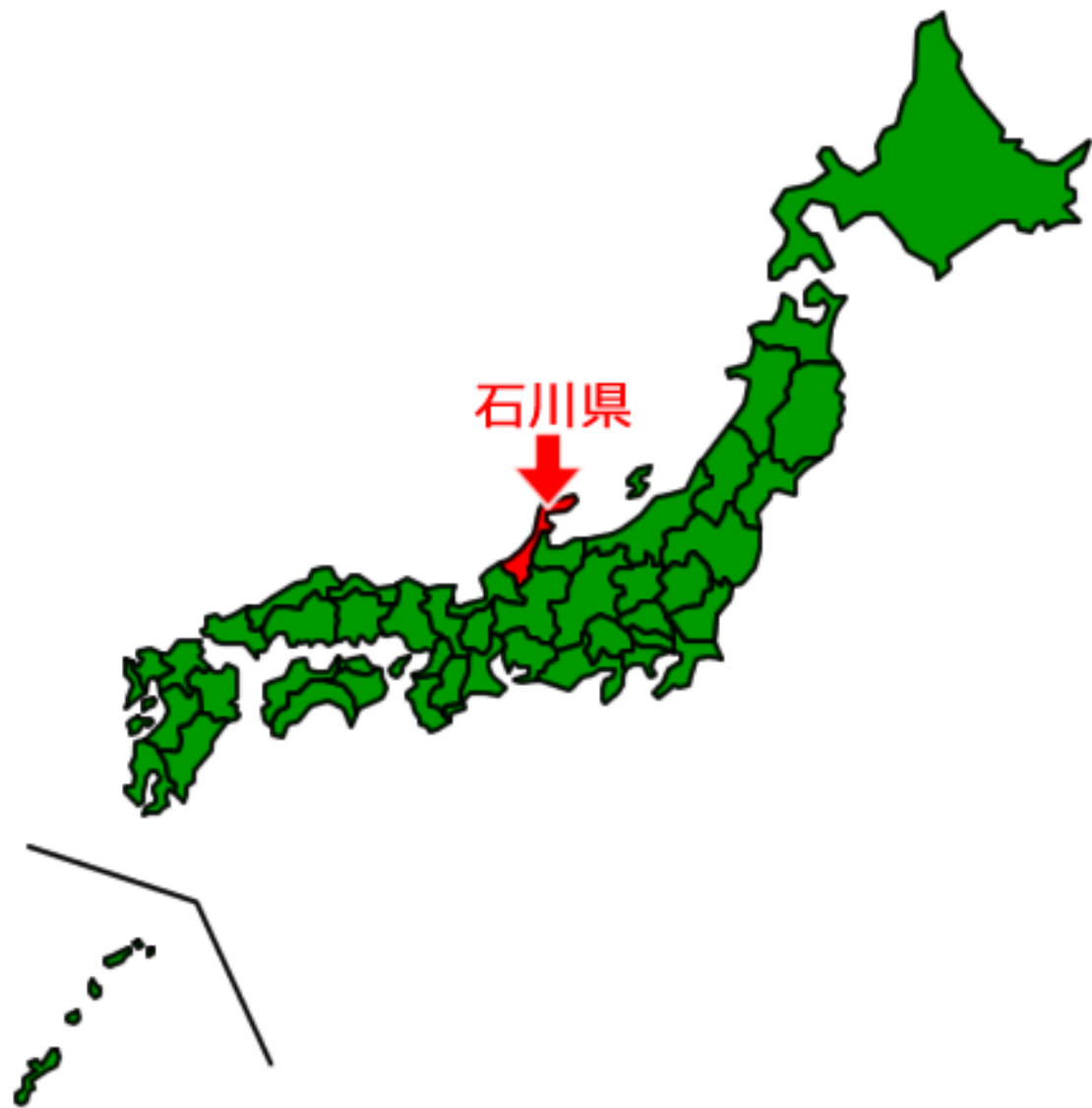
# 石川県

日本海につきだした  
細長い地形です。

一つの県のなかでも、

地区によって

それぞれの食文化が発達！



# 石川県

3

能登（のと）地区  
海に囲まれて  
漁業が盛ん



加賀（かが）地区  
平野が広がる  
穀倉地帯



能登 エリア

加賀 エリア

金沢 エリア

金沢近郊  
城下町として栄えた

今日は、その中でも

# 金沢近郊

の料理です！



城下町だった歴史より、  
各地から魚介や農作物が  
集まりました。

# じぶに 今日の給食 治部煮



石川県金沢市を代表する煮物。  
かもの肉やすだれ麩（ふ）、  
季節の野菜などを煮ます。  
かもの肉には、小麦粉が  
まぶされているため、  
とろみがあります。

すだれ麩について紹介します！



# すだれ麩(ふ)

生地を「すだれ」に包んでゆでてつくり  
ます。

治部煮には、  
かかせない食材です。



今日の給食からも、  
探してみてください。

給食で旅行気分！  
ぜひ味わって食べて  
みてくださいね。