



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。