

ながのけんきょうどりょうり
5/10（金）長野県郷土料理

きょう こんだて
今日の献立

のざわ な さんぞく や おおびらじる きゅうにゅう
野沢菜そばろごはん、山賊焼き、大平汁、牛乳

ねんせいどうきょうしつ
6年生移動教室

らいしゅう ながのけん とうみ し い きょう ながのけん きょうどりょうり
来週から長野県の東御市に行きます。今日は長野県の郷土料理です。

のざわ な
野沢菜

ごはんに入っている野沢菜漬は、長野県を代表する有名な漬物で、「日本三大菜漬」
の1つともいわれています。

にほんさんだいなづけ ながのけん のざわ なづけ ふくおかけん たかなづけ ひろしまけん ひろしま なづけ
（日本三大菜漬：長野県の野沢菜漬、福岡県の高菜漬、広島県の広島菜漬）

さんぞく や
山賊焼き

「山賊焼き」という名前ですが、しょうがやにんにくをきかせて片栗粉でカラッと揚
げた料理で、長野県の松本市や塩尻市でよく食べられています。

「山賊」という料理屋さんで作られるようになったため、この名前になったという説
もあります。

おおびらじる
大平汁

長野県の木曾というところの郷土料理で、お祝いの席では欠かせないものだそう
です。大平という字は「大いなる大地」を意味していて、大地の恵みである野菜を集め
て煮込んだものといわれています。

