

きょう
今日は

とうきょうと きょうど りょうり
東京都郷土料理です

● ふかがわ めし ●
深川飯

とうきょうと こうとうく ふかがわ ちいき はっしょう た こはん
東京都江東区深川地域が発祥の「あさりの炊き込みご飯」。

むかしふかがわ ちいき りょうし す
昔深川の地域には、漁師さんがたくさん住んでいました。

とうきょうわん さかな とく かい
東京湾でもたくさんの魚がとれ、特に貝がよくとれていました。

かい た こはん りょうし しごと あいま めし
その貝を炊き込みご飯にして、漁師の仕事の合間のまかない飯として

た
食べるようになったそうです。

りょうし
漁師さんがあさいを
とっているところ→



● ふろふき大根 ●
風呂吹き大根

むかし ふろ む ふろ じだい あつ からだ いき ふ
昔お風呂が蒸し風呂だった時代に、熱くなった体に息を吹きかけて

からだ よごれをとる ひと ひとたち ようす だいこん
体の汚れをとる人がいました。その人達の様子が、この大根を

た とき さ た ようす に
食べる時に「ふーふー」と冷まして食べる様子と似ているので、

「風呂吹き大根」という名前が付いたそうです。



● ちゃんこ汁 ●
ちゃんこ汁

「ちゃんこ」とは、お相撲さんの食べる鍋料理のことです。

ぎょかい にく やさい しょくざい き つく
魚介や肉・野菜などのたくさんの食材をぶつ切りにして作ります。

きゅうしょく さかな ぶたにく とりにく ごぼう にんじん しいたけ はくさい なが
給食では、魚のタラ・豚肉・鶏肉・ごぼう・人参・椎茸・白菜・長ねぎ・

なまあ なんしゅるい しょくざい つか つく
生揚げといった何種類もの食材を使って作ります。

みなさんも好き嫌いせず給食をたくさん食べて、大きく成長しましょう！

