



食事だより

2025年5月

地場産物・郷土料理を食べよう

自分たちの住んでいる地域でとれた食べ物を「地場産物」といいます。地場産物を食べること(地産地消)にはたくさんのメリットがあります。各地域の産物をうまく活用して、風土にあった食べ物として作られ、食べられてきたのが「郷土料理」です。

地産地消のメリット

- ◆生産者や生産環境が分かる「安心・安全」。
- ◆地域の環境に合わせて、一番おいしい旬のものが食べられる。
- ◆環境に優しい(輸送距離が短いため、燃料が少なくすむ)。
- ◆地元の食材が売れば、仕入れる業者も増え、お店の経営も農業経営も向上する。
- ◆地場産物を知り、その地域の伝統的な食文化の継承につながる。

滋賀県の郷土料理

◎食べたことのあるもの・知っているものはありますか?◎



赤こんにゃく煮

滋賀の特産品「赤こんにゃく」は三二酸化鉄で染められている。柔らかく、こんにゃく独特の臭いが無い。



湖魚の天ぷら

琵琶湖でとれる小アユ(7cm程にしか成長しないアユ)、イサザ、ワカサギなどを使用。揚げたての湖魚は臭みがない。



えび豆

琵琶湖でとれるスズエビと大豆を甘辛く煮る。



打ち豆汁

平らに潰した大豆(打ち豆)とかぶや大根、里芋などを味噌で煮る。



じゅんじゅん

牛肉や鶏肉、湖魚などをすき焼き風に味付けした鍋料理。煮るときの音が「じゅんじゅん」と聞こえたことが由来。

出典:農林水産省 うちの郷土料理 滋賀県
https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/area/shiga.html



入園、進級から一か月が経ちましたが、新しい環境には慣れましたか? 5月は連休があったり、気温も夏のように暑い日があったりと、疲れが出やすい時期です。早寝早起きを心がけ、元気に登園してくださいね!



豆がおいしい季節です

春から初夏にかけて、グリーンピースやスナップエンドウ、絹さやなどが旬を迎えます。実は、これらはえんどう豆という同じ種類の豆です。

えんどう豆類

