

# ～日本の味めぐり～

9月19日(火)

あいちけん

# 愛知県

愛知県民に愛される  
「名古屋めし」は、  
でらうみゃあ!  
(とてもおいしい!)



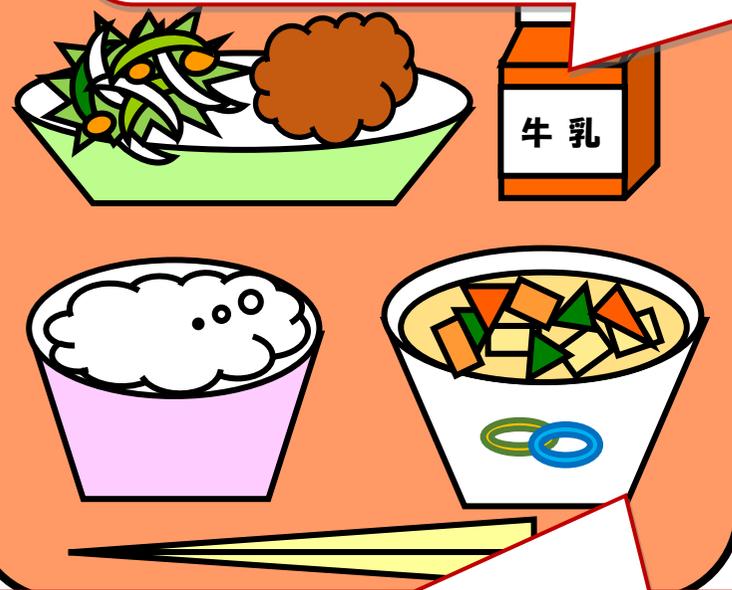
名古屋市のマスコット「はち丸」



日本各地には、地域の伝統料理や気候風土をいかした特産物があります。給食で日本の味をめぐり、各地域の食文化に触れましょう。

## 「天むす」

天むすとは、小エビの天ぷらを具にしてのりを巻いた一口大のおむすびのことです。味付けされたエビ天のうまみをいかすため、ごはんには塩をふらないのがポイントです。



ハチみそはあか赤いのが特徴!



## 「みそ煮込みうどん」

愛知県民に昔から親しまれている麺料理のひとつです。愛知県を代表する調味料である“ハチみそ”の汁にコシの強いうどんを入れて、煮込んで作られます。

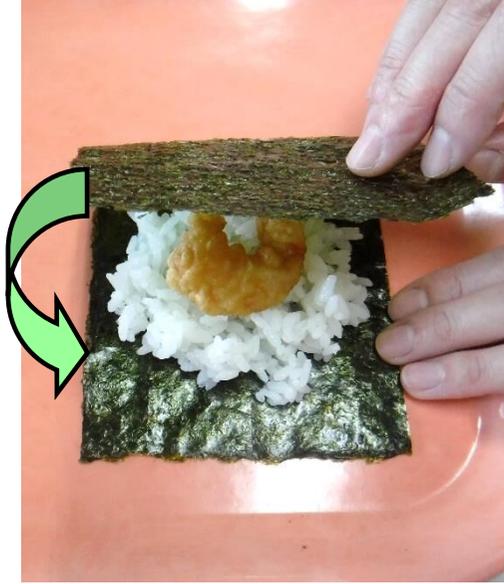
# 天むすの作り方



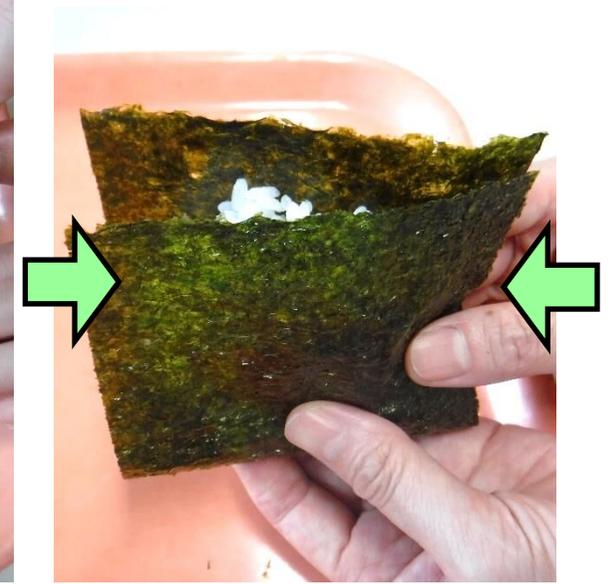
①ふくろをはがし、のりをだします。のりはふくろの上か、おぼんにのせます。



②下はんぶんにごはんとえび天をのせます。



③えび天の上にごはんを少しのせて、上はんぶんののりを下におりまげます。



④のりをりょうほうからおさえてできあがり！

むずかしければ、<sup>べつべつ</sup>別々にたべてもいいですよ。

