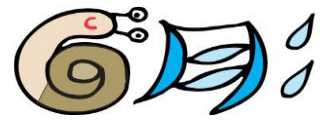


まつもと きょうどしよく 松本の郷土食



きゅうしょくゆうびん
松本市学校給食センター

じもと むかし た つづ りょうり きょうどしよく きょうどしよく
地元で昔から食べ続けてきた料理のことを、郷土食といいます。郷土食は、
その土地でとれる食材を使ったものが多く、他の地域にはないその土地ならで
はのものが多いです。みなさんは松本の郷土食をいくつ知っていますか？

たなぼた 七夕ほうとう



ゆでたほうとう（平たいうどん）にきなこや小豆をまぶ
して七夕様にお供えます。

き こんぶ にもの 切り昆布の煮物



まつもとちほう ぼん
松本地方のお盆のごちそうです。

なつば やさい きんぷ ほ あ かんそう
夏場にとれる野菜と、きざみ昆布や干し揚げ（乾燥し
た油揚げ）で煮物を作り、仏様に供えます。

とうじ 冬至かぼちゃ



とうじ た りょうり
冬至に食べるかぼちゃ料理です。

まつもと みず ね こむぎこ い とくちょう
松本では、水で練った小麦粉を入れるのが特徴です。

みそぱん



まつもと がんたん どうこうび うんどうかい
松本では、かつて元旦の登校日や運動会などのイベントの
ときに、のしに包まれたみそぱんが配られていたそうです。

- ★3～4つ知っていたという人…松本博士になれるかも！よかったら自分で料理してみよう。
- ★2つ知っていたという人…おしかったですね。でもあと一歩。興味のある料理を覚えよう。
- ★0～1つ知っていたという人…松本を調べてみましょう。料理だけでなく、楽しいことがいっぱい見つかるかもしれないよ。