



とうちこんだて ほっかいどう
ご当地献立 北海道



さけ や
○ **鮭のちゃんちゃん焼き**

てっばん うえ さけ お や やさい いた あじつ
鉄板の上に鮭を置いて焼き、野菜を炒めてみそなどで味付けを
りょうしまちはっしょう りょうり なまえ ゆらい とう ちょうり
した漁師町発祥の料理です。名前の由来は、「父ちゃんが調理する
から」「焼く時に鉄板がちゃんちゃんなるから」など様々な説があり
ます。給食では鮭と野菜をホイルで包み焼きにしました。

じる
○ **どさんこ汁**

ほっかいどう う めいさん
「どさんこ」は北海道で生まれたものをさしています。名産の
じゃがいもやコーンなどの具に、バターが入ったみそ汁です。





さけ
ごはん、^{さけ} 鮭のちゃんちゃん焼き、いそ和え、^あ どんぶり汁 ^{じる}