



とうちこんだて
ご当地献立

ほっかいどう
北海道



さけ や
◎鮭のちゃんちゃん焼き

てっぱん 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。きゅうしょく さけ やさい つつ や
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が入った具たくさんのみそ汁です。 しろ





さけ や あ じる
ごはん、鮭のちゃんちゃん焼き、ゆかり和え、どさんこ汁