



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が入った具たくさんのみそ汁です。





ごはん、<sup>さけ</sup> 鮭のちゃんちゃん焼き、<sup>や</sup> 春キャベツのおかか和え、<sup>あ</sup> どさんこ汁<sup>じる</sup>