

あ い ち きょうどりょうり

愛知の郷土料理

に 煮あえ

ざいりょう す に
材料を酢で煮
たもので、「煮酢
あえ」と呼ぶこと
もあります。



おに 鬼まんじゅう

ようす
ゴツゴツした様子
おに かなぼう
が「鬼の金棒」のよ
うに見えることから
なまえ
名前がついたと
い
言われています。



がっこうきゅうしょくしゅうかんちゅう きゅうしょく どうじょう きょうどりょうり
学校給食週間中に給食に登場する郷土料理です

ひきずり

や なべ
すき焼き鍋の
うえ にく
上で肉をひきず
るように食べたこ
とから名付けられ
ました。



に 煮みそ

だいこん はくさい さと
大根や白菜、里
いも や
芋、ねぎなどの野
さい じかせい あか
菜を自家製の赤
みそでじっくり煮込
りょうり
んだ料理です。

