

# とうほくちほう あおもりけん きょうどりょうり し 東北地方・青森県の郷土料理について知ろう

3月6日(木)

きょう こんだて  
〈今日の献立〉

ごはん

ぎゅうにゅう  
牛乳

せんべい汁

いわしのしょうが煮

ひきな炒り



## ひがしにほんだいしんさい 東日本大震災について

へいせい ねん がつ にち はっせい ひがしにほんだいしんさい あおもりけん あきたけん  
平成23年3月11日に発生した東日本大震災では、青森県、秋田県、  
いわてけん やまがたけん みやぎけん ふくしまけん とうほくちほう じしん つなみ おお  
岩手県、山形県、宮城県、福島県の東北地方は、地震や津波により大きな  
ひがい  
被害を受けました。

きょう ふくしまけん きょうどりょうり ひきな炒り  
今日は、福島県の郷土料理「ひきな炒り」と  
あおもりけん きょうどりょうり せんべい汁  
青森県の郷土料理「せんべい汁」を作りました。  
とうほくちほう ふっこう ねが  
東北地方のみなさんの復興を願いながら  
た  
食べましょう。



## あおもりけん きょうどりょうり じる 青森県の郷土料理「せんべい汁」

せんべい汁は、あおもりけん きょうどりょうり じる  
青森県の郷土料理です。だし汁に、鶏肉と季節の野菜、  
なんぷ せんべい い さけ あじつ  
「南部せんべい」を入れてしょうゆと酒で味付けしたものです。鶏肉の他  
みずにかん ばにく つか  
にサバの水煮缶や馬肉を使うこともあるそうです。

なんぷ  
南部せんべいは、「おつゆせんべい」ともいい、煮こんでも溶けにくい  
ように、汁もの専用で作られています。