

給食室からのお手紙 てがみ

つくだに とうきょうと きょうどりょうり 佃煮は東京都の郷土料理です

- ・やきにくサラダ
- ・あつやきたまご
- ・のりとあさりのつくだに
- ・ごはん
- だいこんのみそしる



つくだじま
「佃島」は
いま とうきょうとちゅうおうく
今の東京都中央区に
あります

つくだに こんぶ こざかな あま に つく
佃煮はのりや昆布、小魚などを甘く煮て作
ります。東京都の『佃島』というところで生ま
れたため「**佃煮**」と言うそうです。佃島は、
むかし ぎょぎょう さか りょうし
昔、漁業がとても盛んでした。漁師さんたち
が、たくさんとれた魚を腐らせないように、しょう
醤油で甘く煮て食べていたのが「佃煮」のはじ
まりと言われています。今日はのりとあさりの
つくだに しょうゆ さとう あま に つく
佃煮です。醤油や砂糖で甘く煮詰めて作り
ました。