



9月

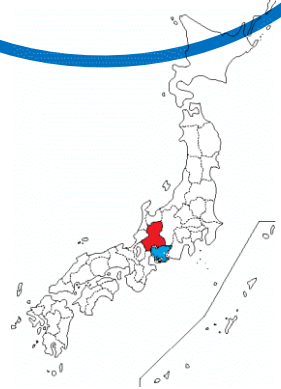
あ い ち け ん
愛知県

こんだて <献立> べいはん 米飯 ぎゅうにゅう 牛乳 みそ 味噌カツ

にす 煮酢あえ とうがんじり 冬瓜汁 ヨーグルト

きたちく 北地区27日、 にち 中地区16日、 にち 南地区15日に登場します。

ひよく 肥沃な土地・ とうち 交通網の こうつうもう 発達した はったつ 愛知県



あいちけん 愛知県は、にほん 日本のは ちゅうおう 中央にある けん 県です。 みなみ 南は たいへいよう 太平洋に面し、
みえけん 三重県・ ぎふけん 岐阜県・ ながのけん 長野県・ しずおかけん 静岡県と接しています。 けん 県の
にしがわ 西側は、 きそがわ 木曽川が流れる ながの 濃尾平野が広がり、 ぜんこくだい 全国第3位の
じんこう 人口を持つ なごや 名古屋市、 ゆしゅつがくだい 輸出額第1位の なごやこう 名古屋港・
くうこうだい 空港第3位の ちゅうぶこくさいこうこう 中部国際空港があります。 ひがしがわ 東側には きそ 木曽
さんみやく 山脈からの みかわこうげん びる三河高原には、 メートル 1000m を超える こ 山々が
あります。 はんとう 2つの半島があり かいがんせん 海岸線が長い なが ため、 ぎょぎょう 漁業
が盛んです。 えんがんぶ 沿岸部の気候は きこう 黒潮の影響を受けて えいぎょう 温暖で
すが、 ほうとうぶ 北東部の山間部では さんかんぶ やや れいりょう 冷涼で、 きおん 気温の格差が
かなりあります。

ひよく 肥沃な土地があり、 とうち 交通網も こうつうもう 発達しており、 はったつ 大都市圏も
ちか 近い たまご ため、 しそ しろ、 ふき ぶき、 とうがん 冬瓜、 ぎんなん 銀杏、 うずら 卵、 アユ、 アサリが ぜんこく 全国1位の生産となるなど、
たよう 多様な のうちくすいさんぶつ 農畜水産物が せいさん 生産されています。



なごやし
名古屋市

じんこう 人口2.326万人（令和4年）



なごやこう
名古屋港

ゆしゅつがく 輸出額12.4兆円（令和3年）



ちゅうぶこくさいこうこう
中部国際空港

ゆしゅつがく 輸出額1.1兆円（令和3年）



■味噌カツ

トンカツに味噌だれをかける味噌カツは「名古屋めし」として有名です。味噌だれは、八丁味噌に代表される大豆と塩こうじ菌だけで作られる赤味噌で作られます。

味噌カツの始まりは、牛のすじ肉を味噌で煮込んだ「どて煮」のたれを串カツにつけて食べたことが味噌カツの始まりと言われています。

■冬瓜

冬瓜の95パーセントは水分で、あっさりとした味わいが特徴です。きゅうりと同じく、体を冷やす効果があります。表面に白い粉がつくことがあります。これは完熟したサインです。旬は夏ですが、保存がきき冬まで食べられるため、「冬瓜」と名づけられました。体の調子を整え、風邪を予防し、皮膚や血管を強くするビタミンCが豊富です。



■煮酢あえ

煮酢あえは正月や祭り、盆の精進料理として食べられてきた甘酢で煮た行事食です。「煮酢あえ」と書いて「にあえ」と発音する地域もあります。特に尾張地方・西三河地方で多く食べられている郷土料理です。

