

8月30日（火）

きょう きゅうしょく ふくいけん きょうどりょうり  
今日の給食は福井県の郷土料理です。

ぼっかけは、ふくいけん たいしょうじだい た きょうどりょうり  
ぼっかけは、福井県で大正時代から食べられている郷土料理で、

こんさい いと ぐ しろ はん た  
根菜や糸こんにゃくといった具だくさんの汁を、ご飯にかけて食べ

りょうり ぐ しろ  
る料理です。具だくさんの汁をごはんにぶっかけ（ぼっかけ）るこ

よ  
とから、「ぼっかけ」と呼ばれるようになったそうです。

ふくいけん つかし いはた こぶしの ちく た  
こっばなますは、福井県敦賀市の五幡・拳野地区で食べられています。

き おの き と き き よ しょくざい き  
木を斧で切る時にでる木くずのことを「こっば」と呼び、食材を切

かたち に  
った形がこの「こっば」に似ていることから、こっばなますという

なまえ い  
名前がついたと言われているそうです。

ふくいけん おおのし さといも ゆうめい  
また、福井県の大野市では里芋が有名です。そのため、シンプルな

に た  
ころ煮にして食べられているそうです。

ふくいけん たの  
福井県をイメージしながら楽しくたべましょうね。

