

にほんかくち  
**日本各地の**  
 きょうどりょうりひとくち がっ  
**郷土料理一口メモ** **11月**

とちぎけん  
**栃木県**



とくがわいえやす まつ せかい いさん  
 徳川家康を祀る世界遺産  
**日光東照宮**



にほんさんめいばく  
 日本三名瀑のひとつ  
**華厳の滝**



● : これまでに実施した都道府県

しらあ  
**白和え**



しらあ とうふ  
 白和えとは、豆腐をつぶしてごまやしょうゆな  
 どの調味料と混ぜ合わせ、野菜やこんにやくなど  
 の食材と和えて作られる日本の伝統的な料理で  
 す。栃木県では、昔、豆腐屋さんが近くにない山  
 間部で、近所の人たちが集まって自分たちで豆腐  
 を作ったそうです。そのため、当時、豆腐はとて  
 も貴重な食材でした。豆腐を作るのは、お祝い事  
 などの時だけで、その際に白和えが作られたそう  
 です。今では、お祝い事などハレの日だけでなく  
 、家庭料理として普段の食事でも多くの人々に  
 親しまれています。給食では、五條市の北野豆腐  
 店さんの木綿豆腐を使って、給食センター特製の  
 手作り白和えを提供します。

れいわ ねん がっ か きん  
**令和7年11月14日（金）の**

きゅうしょく どうじょう  
**給食に登場します！**