

がつ きょうどりょうり
9月 郷土料理

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

とうきょうと
東京都

がつ にち にち とうきょう せかいりくじょうきょうぎせんしゅけんたいかい こくりつきょうぎじょう かいさい こんげつ
9月13日から21日まで「東京2025世界陸上競技選手権大会」が国立競技場で開催されます。それにちなんで今月

きょうどりょうり とうきょうと きょう きゅうしょく えど やさい ひと こまつな つか こまつな すあ きょうどりょうり
の郷土料理は、東京都です。今日の給食は、江戸野菜の一つである小松菜を使った「小松菜のポン酢和え」と、郷土料理の

「ちゃんこ鍋」をアレンジした「塩ちゃんこスープ」です。今日は、郷土料理の「ちゃんこ鍋」に関するクイズを出します。

もんだい とうきょうと きょうどりょうり なべ ひと しょくじ ひろ りょうり
問題：東京都の郷土料理「ちゃんこ鍋」はもともとどのような人たちの食事として広まった料理で

しょうか？3つの中から1つ選んでください。

- ① ぶし ② すもうりきし ③ りょうし
① 武士 ② 相撲力士 ③ 漁師

こた 答えは ②の「相撲力士」です。

すもうべや りきし からだ おお えいようまんてん しょくじ た
相撲部屋で力士たちが体を大きくするために栄養満点の食事として食べられて

いました。ちゃんこ鍋の「ちゃん」は親方、「こ」は弟子を指しており、相撲部屋で

おやかた でし いっしょ なべ かこ ゆらい せつ
親方と弟子と一緒に鍋を囲んだことに由来しているという説があるそうです。

とうきょうと きょうどりょうり あじ
東京都の郷土料理を味わいましょう。

