

とうきょうこんだて しょうかい

東京献立の紹介

いまがわやき

<今川焼>

えどじだい うだ い
江戸時代に売り出されたと言われてい
る、東京うまれのお菓子です。

ふかがわめし

<深川飯>

とうきょうと きょうどりょうり
東京都の郷土料理です。むかし
ふかがわ ちく いま こうとうく うみ
深川地区(今の江東区)は海で、あさ
りがたくさんとれました。



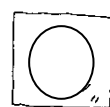
こまつな

<小松菜のソテー>

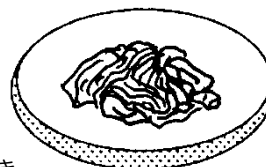
えどじだい えどがわく
江戸時代に、江戸川区にある
こまつがわ ちか さいばい
小松川の近くでたくさん栽培され
たことから「小松菜」という名前が
ついたと言われています。



こまつなのソテー



いまがわやき



ふかがわめし



やながわふう
かきたまじる

やながわふう じる

<柳川風かきたたま汁>

きょうどりょうり やながわなべ
郷土料理に「柳川鍋」がありま
す。元々はどじょうとごぼうを甘
く煮て卵でとじた料理です。ど
じょうの代わりに豚肉を使ってか
きたま汁にアレンジしました。



こんだて

5月17日(月)の献立

とうきょうと 東京都ってこんなところ

にほんのしゅとで、せいじ・けいざい・ぶんかのちゅうしんです。にほんでいちばんおおくのひとがすんでいて、りゅうこうやじょうほうのさいせんたんが集まります。江戸時代からつづくぶんかやでんとうぎょうじもたくさんあります。



とうきょう 東京ならではの伝統文化

歌舞伎座



こまつし
小松市でもなじみがある
「歌舞伎」が上演されます。

両国国技館



にほんのこくぎである「相撲」の
ちゅうしんてきばしょ
中心の場所です。

寄席



らくごほかまんざいてしな
落語の他、漫才、手品な
どをみてたのしみます。

ちいきとくちょう 地域の特色にあわせた農業



とうきょうとたかおおた
東京都には高いビルが多く建っているイメージがありますが、実は、農業もさかんにおこなわれています。としちいきはただけせまこまつな
都市地域では、畑が狭いので小松菜やキャベツが作られています。山間地域では、斜面を利用してジャガイモや梅などが作られています。とうきょうとみなみやくはなとう
東京都から南に約2,000km離れた島しょ
ちいき
地域では、温暖な気候を生かしてアシタバやパッションフルーツなどが作られています。