

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 い
江戸時代に売り出されたと言われてい
とうきょう かし
る、東京うまれのお菓子です。

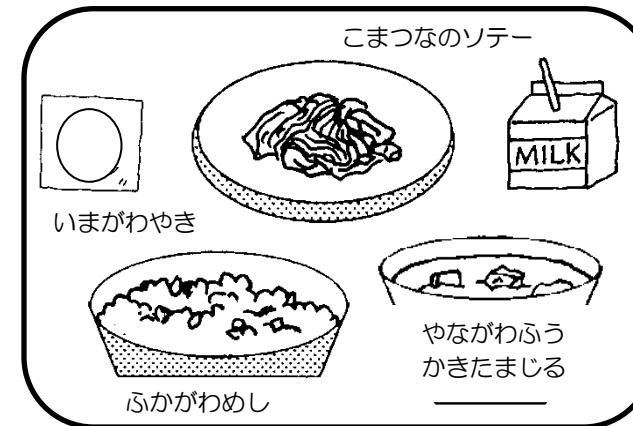
ふかがわめし
<深川飯>

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
こまつながわ 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。



やながわふう じる
<柳川風かきたま汁>

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
からにたまごりょうり
辛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

日本の首都で、政治・経済・文化の中心です。日本で一番多くの人が住んでいて、流行や情報の最先端が集まります。江戸時代から続く文化や伝統行事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



こまつし
小松市でもなじみがある
かぶき
「歌舞伎」が上演されます。

でんとうぶんか 両国国技館



にほん
日本の国技である「相撲」の
ちゅうしんてき
中心的な場所です。

よせ 寄席



らくご
落語の他、漫才、手品な
どを見て楽しめます。

ちいき とくちょう 地域の特徴にあわせた農業



とうきょうと
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。都市地域では、畠が狭いので小松菜やキャベツがつくられています。山間地域では、斜面を利用してジャガイモや梅などがつくられています。東京都から南に約2,000km離れた島しょ地域では、温暖な気候を生かしてアシタバやパッショングルーツなどがつくられています。