

# オランダ



出典：農林水産省「うちの郷土料理」



なすと にがうりを いためて  
とろみをつけた りょうり

とろみがあると  
あついなつでも  
たべやすいよ

なまえのゆらいは いろいろ

- ①やさいを いためるバチバチという おとが おらんでいる  
(さけんでいる) ようにきこえるから
- ②おきゃくさんが きて「おーい、こられたぞ」とおらんで  
(さけんで) からでも すぐできる りょうりだから
- ③これを つくったあとに「できたよ」とおらんでいた(さけ  
んでいた) から

みんなは どれだとおもうかな

# だんごじる





だんごと  
いろんなぐざいが  
たのしめるりょうり

みんなは  
どんなだんごじるを  
たべたこと あるかな

むかし くにさきでは こめの とれるりょうが とても  
すくなかったよ  
こむぎこでつくった うどんや だんごを たべることが  
おおかたんだよ  
にんじんなどの やさいに しいたけ、とりにく、こんにゃくなど、  
いろんなものを いれられるよ  
だんごを スpoonですくって おとしたり、ひらべったり  
のばしたり、だんごのつくりかたも いろいろあるよ

# きりこみもち





さつまいもを  
きりこんだ おもち

いしがきもち ともいうよ

さとうが たいせつだった むかしには、あまい  
きりこみもちは とてもおいしい たのしみだったよ  
むかしは さつまいもと こむぎこと しおだけを  
みずで ねってつくったよ  
いまは ホットケーキミックスで つくることも あるよ  
みんなは どっちがすきかな