



R7.9

やつしろせいぶがっこうきゅうしょく
八代市西部学校給食センターぶんせき 文責
みやもと 宮本

味の旅 東京

れいわ ねん がつ にち か
《令和7年9月16日(火)》むぎ ぎゅうにゅう たまご や じる
麦ごはん 牛乳 玉子焼き ちゃんこ汁 たくあんのもみあえ

せかいりくじょう ねん いちどきすう とし かいさい せ かいさいこうほう りくじょう
世界陸上とは、2年に一度奇数の年に開催される世界最高峰の陸上
きょうぎたいかい ねん とうきょう がつ にち かいさい
競技大会です。2025年は東京で、9月13日から21日まで開催されま
す。そこで今回は日本の首都である「東京の味の旅」を紹介します。

とうきょう じんこう おお かつき とし や
東京は人口の多いとても活気のある都市で、にぎりずしやもんじゃ焼
き、天ぷらなどが有名です。他にもいろいろあるので、普段みなさんが
た 食べているものの中にも、実は東京が発祥のものがあるかもしれませ
ん。今日は、東京の郷土の味を味わってみましょう。



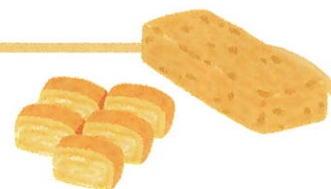
ちゃんこ

「ちゃんこ」とは、りきし た りょうり
力士たちが食べる料理のこと
です。とうきょう すみだく すもう せいち
東京の墨田区には相撲の聖地といわれてい
るりょうこくこくぎかん ちか すもう べや
両国国技館があるため、近くには相撲部屋がた
くさんあります。手をつくことが負けるイメージ
につながるため、ちゃんこには豚肉や牛肉など4
ほんあし どうぶつ にく い ほんあし た とり つか
本足の動物の肉は入れず、2本足で立つ鶏がよく使
われています。肉や野菜・魚介などさまざまな
しょくざい つか だし で ぐざい あじ
食材を使うことでおいしい出汁が出て、具材に味
がしみ込みます。



たまごや 玉子焼き

とり にく けいらん ちょうり た
鶏肉や鶏卵を調理して食べるようになったの
は、えど じだいしよき とうし
江戸時代初期です。当時ごちそうとして
りゅうこう たまご
流行したのが「玉子ふわふわ」というだしを
ふっとう なか と たまご なが い む
沸騰させた中に溶き卵を流し入れて蒸した
りょうり たまご や きげん
料理です。これが玉子焼きの起源とされていま
す。江戸の玉子焼きはかつおだしのうまみがし
っかりと利いた甘く濃い味わいと弾力のある
しょっかん とくちょう つきじしじょう たまご や
食感が特徴です。築地市場では、玉子焼き
せんもんてん はんばい みせ
専門店として販売している店もあります。
かくかてい べんとう ていばん あい つづ
各家庭では、お弁当の定番としても愛され続け
ています。



熊本県

八代

あじ たび がつき かいじし ねん
「味の旅」は、学期に1回実施しています。「味の旅」では、日本
かくち きょうどりょうり さまざま くに りょうり じし しょくぶんか でんとう
各地の郷土料理や様々な国の料理を実施し、食文化や伝統につい
て かんが きかい こくさいりかい
考 える機会にしたり、国際理解につなげたりしています。
じもとやつしろ くまもとけん あじ たび じし りょうり
地元八代や熊本県の「味の旅」を実施するとしたら、どんな料理を
しょうかい きょうどりょうり かんが
紹介しますか？ どんな郷土料理があるか 考 えてみましょう！

