

9がつ5にちの こんだて

ごはん

かぼちゃのてんぷら

ごまあえ



きょうのポイント



いもたき

大洲のいもたきは、春秋の2回の地元農民の寄り合い行事のうち秋のお籠りにつくられたハレの食事でした。各自夏に収穫した里芋を持ち寄り、こんにゃく、椎茸、油揚げ、鶏肉を鍋で煮込み、秋の名月をめ度ながら食べられていました。昭和41年からは観光事業としてのいもたきが行われ、夏の鵜飼いと並ぶ大洲を代表する観光事業となっています。



ゆっくり
よくかんで
たべよう



9がつ5にち きょうのたべもの



こんぶ



とりにく



あぶらあげ



トック



さとう



ごま



こめこ



あぶら



さといも



ごはん



にんじん



ほうれんそう



キャベツ



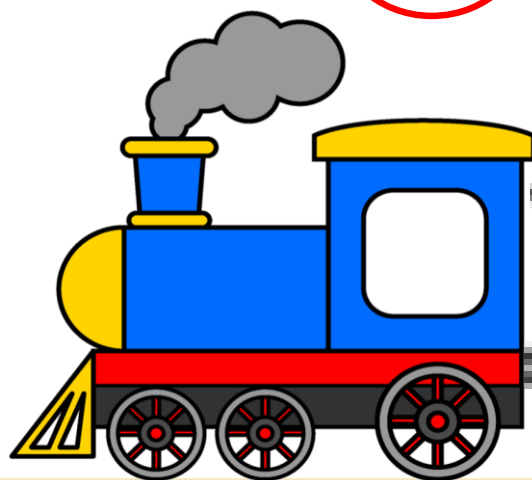
かぼちゃ



あおねぎ



だいこん



からだを
つくるもと

げんきいっぱい
エネルギーのもと

びょうきにまけない
からだのちょうしを
ととのえる