

きょうのきゅうしょく

いもに

やまがたけん きょうどりょうり
山形県の郷土料理です。

あき おお ぎゅうにく
秋になると大きななべで、さといもや牛肉・こんにゃく・ながねぎ・きのこなどをいれ、
しょうゆ、さとう、さけ に かい
酒をいれて煮こみ、「いもに会」がおこなわれます。

にほんいち かい まんにんぶん つく
日本一の「いもに会」では3万人分のいもにが作られるそうです。

ちほう く ちょうみりょう ぎゅうにく ぶたにく
地方によって、具や調味料がちがい、牛肉のかわりに豚肉だったり、
しょうゆのかわりにみそだったり、とちがら
土地柄があらわれます。

いもにを^た食べて、^{からだ}体をあたためましょう！