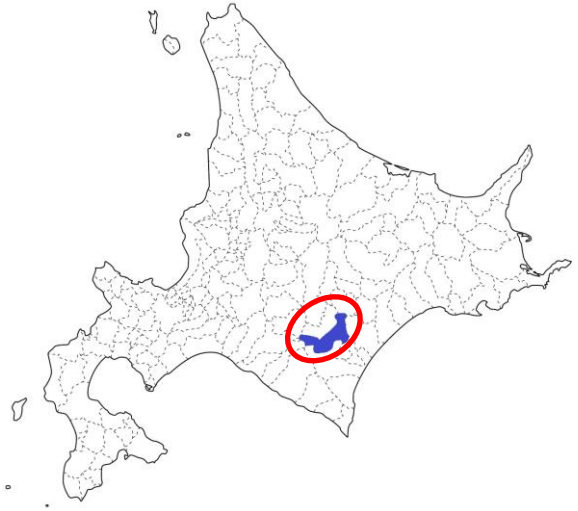


こん げつ きょう と りょう り おび ひろ し

今月の郷土料理 帯広市

ぶたどん
豚丼
かぼちゃしるこ



ほっかいどう のうぎょうたいこく とかち ちゅうしんち おびひろし ひろ だいち なか こむぎ、
北海道の農業大国「十勝」の中心地である帯広市は、広い大地の中でじゃがいも、小麦、

まめ のうさんぶつ きゅうにゅう にゅうせいひん せいさん のうぎょう らくのう さか りゆう
豆などの農産物、牛乳、チーズなどの乳製品が生産されています。農業と酪農が盛んな理由

のひとつとして気候が挙げられます。「十勝晴れ」という言葉が表すように、北海道にある他

ちいき くら すがすが せいてん ひ おお
の地域と比べると、清々しい晴天の日が多いです。

きょう きゅうしょく おびひろしみん だいにんき ぶたどん とうじょう
今日の給食は、帯広市民のソウルフードで大人気の豚丼が登場します。

～豚丼～



とかち かいたく よ だ べんそう かいたく ぶた ひと なべ じしん く
十勝を開拓した依田勉三は、「開拓のはじめは豚と一つ鍋」と自身の句でうたっています。

とかち ぶた つ あ なが せいかつ か がんそぶたどん かいほつ
十勝と豚の付き合いは長く、生活に欠かせないものでした。元祖豚丼を開発した「ぱんちょう」

てんしゅ にほんじん だいす どん とかち だいひょう
の店主さんは、日本人が大好きな「うなぎ丼」のようなたれにからませることで、「十勝を代表

する料理になれば！」という思いで作ったそうです。

～かぼちゃしるこ～



とかちめいさん あま とくちょう あま つよ りゆう ひる よる きおんさ
十勝名産のかぼちゃは甘さが特徴です。甘さが強い理由は、昼と夜の気温差にあります。そ

して、十勝のあずきは、トップブランド！開拓時代から十勝の農業を支えてきました。そのふ

たつが合わさったデザートです。