

郷土料理・旬の食材を食卓に！

郷土料理とは

地域特有の産物を使い、地域独自の調理方法で作られた地域固有の料理です。郷土料理を次の世代に伝えることで、子どもたちは食への関心を深め、郷土の良さを知り、子どもたちの将来の健康を守ることにつながります。

いちご、よもぎ、うど、えんどう、わかめ、さより、ほたるいかなど



春

すいか、シルクなす、トマト、きゅうり、ピーマン、神鍋キャベツ、あゆ、いか、たちうおなど



夏

柿、梨、ぶどう、むかご、大豆、さといも、ブロッコリー、こんにゃく、そば、はたはた、さんま、赤いかなど



秋

ごぼう、大根、かぶ、白菜、春菊、かに、かれい、きす、ぐべ、たらなど



冬

豊岡市は、山・川・海といった大自然に恵まれています。四季の移り変わりの中で、安全・安心な「旬」の食材や懐かしさ、地域への深い愛着を感じることができる「郷土料理」を食卓にとりいれましょう。