

こんだて
献立によせて

Aブロック 5月8日 (金)
Bブロック 5月7日 (木)

こうちけん

りょうり

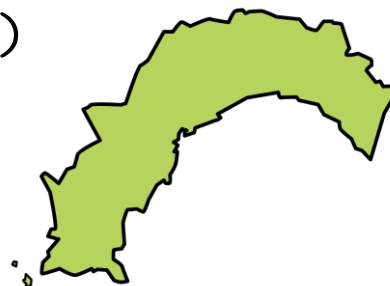
高知県の料理

きんめまいはん ぎゅうにゅう
金芽米ご飯 牛乳

かつおメンチカツ (パックソース)

たけのこの土佐煮

にらと豚肉のみそ汁



かつお



高知県には、かつおを水揚げする漁港がいくつもあり、県民ひとりあたりの消費量は日本一です。かつおの旬は年に2回あり、3月から5月頃は「初がっお」、9月から11月は「戻りがっお」とよばれています。

にら



高知県では温暖な気候をいかして、たくさんのにらが栽培されていて、収穫量は日本一です。季節によって、ビニールハウスで栽培されたり、露地(屋外の畑)で栽培されたりしていて、一年中出荷されています。

にら 収穫量ランキング

1位	高知県	16100 t
2位	栃木県	8060 t
3位	茨城県	7200 t
4位	大分県	3090 t
5位	北海道	2920 t

令和6年 農林水産省「野菜生産出荷統計」