

平成 29 年 10 月 30 日 (月)

中央学校給食センター

【献立名】 ゆかりごはん 牛乳 さばの竜田揚げ

キャベツのしらすあえ ゆばの吸い物 抹茶プリン



【ひと口メモ】

## 京都の料理を味わおう

(食事と文化)

今日の給食は、多くの6年生が修学旅行に行く京都の料理です。京都は、神社やお寺などがたくさんあり、古い歴史のある町です。南北に長く、自然条件と地形の違いから、各地にいろいろな郷土料理が伝わっています。

今のように鉄道や自動車が普及する前は、若狭湾で多くとれた「さば」に塩をまぶして、歩いて京都まで運んでいたそうです。届けられた「さば」を使って、「おすし」などを作っていました。「さば」を運んだその道は、「さば街道」と呼ばれています。また、大豆から作った豆乳を温めて、表面にできる膜をすくいとった「ゆば」料理や、おいしい豆腐料理も、とても有名です。そして宇治で生産の盛んなお茶、抹茶も有名ですね。今日はみんなで京都の味を楽しんでください。

平成 29 年 10 月 30 日 (月) 第二学校給食センター

【献立名】

ゆかりごはん 牛乳 さばのたつたあげ キャベツのしらすあえ  
ゆばの吸い物 抹茶のデザート



【ひと口メモ】

## 「京都の料理」について

(食事と文化)

今日の給食は、京都の料理です。京都は、神社やお寺などがたくさんあり、古い歴史のある町です。

昔は、福井県から京都府にかけての若狭湾で多くとれた「さば」に塩をまぶして、歩いて京都まで運んでいたそうです。届けられた「さば」を使って、「おすし」などを作っていました。「さば」を運んだその道は、「さば街道」と呼ばれています。また、大豆から作った豆乳を温めて、表面にできる膜をすくいとった「ゆば」料理や、おいしい豆腐料理も、とても有名です。

今日のデザートは、京都の名物である抹茶を使ったデザートです。

みんなで京都の味を楽しんでください。

平成 29 年 10 月 30 日 (月)

飯山学校給食センター

【献立名】

ゆかりごはん 牛乳 さばの竜田揚げ  
しらすあえ 湯葉の吸い物 抹茶デザート

《今日の丸亀産の食材》

米・小松菜



【ひとロメモ】

## 京都の料理について

今日の給食は、小学6年生が修学旅行で行く京都府の料理です。京都は、神社やお寺がたくさんあり、古い歴史のある町です。

昔は若狭湾で多くとれた「さば」に塩をまぶして、歩いて京都まで運んだそうです。届けられたさばを使っておすしなどを作っていました。さばを運んだその道は、「さば街道」と呼ばれています。また、大豆から作った豆乳を温めて、表面にできる膜をすくい取った「湯葉」料理や、おいしい豆腐料理も、とても有名です。デザートには、京都の名物である抹茶を使ったものをつけています。

