

令和3年 10月 4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  
キャベツのしらす和え 豆腐のすまし汁



【ひと口メモ】

## 京都府の料理を知ろう

(食事と文化)

今日の給食は、京都府の料理です。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。

今日は、みんなで京都の味を楽しんでください。

令和3年 10月 4日(月) 第二学校給食センター

(献立名) わかめごはん 牛乳 さばのたつたあげ キャベツのしらすあえ  
豆腐のすまし汁



【ひとロメモ】

## 京都府の料理を知ろう

(食文化)

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たくさんとれた「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。

今日は、さばのたつた揚げです。骨の少ないものを選んでいますが、小さい骨に気を付けて食べてください。

令和3年 10月 4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

キャベツのしらすあえ 京風すまし汁

《今日の丸亀産の食材》

キャベツ 小松菜

葉ねぎ 玉ねぎ



【ひと口メモ】

## 京都府の料理について

(食事と文化)

今日のねらいは「京都府の料理を知ろう」です。

今日の給食は、京都府の料理です。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。また、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、歩いて京都市内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。

今日は、みんなで京都の味を楽しんでください。