

令和 7 年 10 月 29 日 (水) 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 しらす和え
京風すまし汁



【ひとメモ】

京都府の料理を知ろう

(食文化)

今日の給食は、多くの 6 年生が修学旅行に行く京都府の料理です。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。

今日はさばの竜田揚げと、色鮮やかな麩が入った京風すまし汁です。みんなで京都の味を楽しんでください。

令和7年 10月 29日(水) 第二学校給食センター

(献立名) 秋の香りごはん 牛乳 白身魚のさくさく揚げ
キャベツの即席漬け 豚汁



【ひとロメモ】

配膳のきまりを知ろう

(社会性)

食事の配膳では、お皿やおわんの並べ方にきまりがあります。日本料理は、京都に幕府があった室町時代にその形が出来上がったともいわれます。そのときの「本膳料理」が今に伝わる配膳のきまりのもとになっています。

並べ方は、まずごはんを持った茶碗は手前の左側に置きます。みそ汁などのおわんは右側に置きます。ご飯を左側に置くのは、日本では昔から大切なものを太陽が昇る東側、つまり左に置く習慣があったことや、右ききの人が左手で茶碗をもつときに便利だからと考えられています。おかずのお皿はご飯やみそ汁の奥に置きます。

配膳は、昔から日本に伝わる大切な文化です。ぜひ受け継いで未来に伝えていきたいですね。

令和 7 年 10 月 29 日（水）

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 京風すまし汁

《今日の丸亀産の食材》

チンゲン菜 キャベツ 葉ねぎ



【ひと口メモ】

京都の料理を知ろう

（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。小学校6年生の皆さんは修学旅行で訪れる場所ですね。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。

また、京都では昔から「だし」の文化が大切にされてきました。かつおぶしや昆布を使ってだしをとり、うまみを生かしたあっさりとした味が特徴です。そのだしを使ったすまし汁に入っている色とりどりの麩は、見た目もきれいで、食べるとふわっただしの味が広がります。

今日は、京都の料理を目でも楽しみながら味わって食べましょう。