

がつ とお か きん 9月 10日(金)のこんだて 【きょうとさん ひ じどり 京都産の日(地鶏)】

ごはん チキンカツ

きゅうりのしょうがいた 生姜炒め よしのじる 吉野汁 ぎゅうにゅう

ひとくち
一口メモ

きょうとふのうりんすいさんぶ しんがた
京都府農林水産部の「新型コロナウイルスの

えいきょう う きょうとさん しょくざい がっこうきゅうしょく
影響を受けている京都産の食材を学校給食

りよう こ たち し
に利用して、子ども達にそのおいしさを知って

もらいたい!」という取組の第4回目は京都産

じどり しょう きょうと じどり
地鶏を使用したチキンカツです。京都の地鶏と

きょうと そだ にわとり むかし にほん そだ ひんしゅ きょうと とりにく
は、京都で育てられた鶏で昔から日本で育てられている品種です。京都では鶏肉の

ことを「かしわ」ともよびます。こんかいし しょう にく きんにくしつ
今回使用するモモ肉は、筋肉質でややかたいですが、

み か じどり あじ
うま味とコクがあります。しっかり噛んで、おいしさを味わってください。

はいふようひとくち
(クラス配布用一口メモから)

