

がつ 16日(木)のこんだて

【京都産の日(ぶり)】

ごはん ぶりの生姜煮 煮びたし

赤だし 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5回目は京都産

ぶりを使用した生姜煮です。京都府伊根町は、

とやまけん ひ みし ながさきけんごとうれつとう なら にほん
富山県氷見市、長崎県五島列島と並んで「日本

3大ぶり漁場」の一つで昔からぶりがたくさんとれます。ぶりをうすく切っただし

にさっとくぐらせて食べる「ぶりしゃぶ」という料理も京都府発祥といわれている
そうです。

(クラス配布用一口メモから)

