

がつ 16日(木)のこんだて きょうとさん ひ 【京都産の日(ぶり)】

ごはん しょうがに に ぶりの生姜煮 煮びたし

あか 赤だし ぎゅうにゅう 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

りょう こ たち し  
に利用して、子ども達にそのおいしさを知って

とりくみ だい かいめ きょうとさん  
もらいたい！」という取組の第5回目は京都産

しょう しょうがに きょうとふいねちょう  
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

だい ぎょじょう ひと むかし  
3大ぶり漁場」の一つで昔からぶりがたくさんとれます。ぶりをうすく切ってだし

た りょうり きょうとふ はっしょう  
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)



が つ と お か きん 9月 10日 (金) のこんだて 【京都産の日 (地鶏)】

ごはん チキンカツ

きゅうりの生姜炒め 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。今回使用するモモ肉は、筋肉質でややかたいですが、

うまみとコクがあります。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)



がつ みつ か きん  
9月 3日 (金) のこんだて【ふるさとこんだて】

ごはん さけ まつまえ や か も てんがく  
ごはん 鮭の松前焼き 賀茂なすの田楽

とうがん どうじる  
冬瓜のくずすまし汁 ぎゅうにゅう

ひとくち  
一口メモ

きょうの 給食は、賀茂なすの田楽です。

みやこ きょうと むかし  
都があった京都には、昔からいろいろな

おいしい野菜が全国から集まってきました。

そして、その種を大切に受け継いできました。

これらの野菜を京野菜といいます。賀茂なす

も京野菜の一つです。江戸時代に紀州(和歌山県)から京都御所に献上され、上賀茂

で作られるようになりました。丸く、大きく、肉質が密なため、煮ても焼いてもしっ

かりして、おいしいです。(クラス配布用一口メモから)



が 31日(火)のこんだて 【京都産の日(地鶏)】

味付けパン タンドリーチキン ビーフンソテー

たまごとトマトのスープ アイスクリーム ぎゅうにゅう

### 一口メモ

京都府農林水産部の「新型コロナウイルスの影響を受けている京都産の食材を学校給食に利用して、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3回目は京都産地鶏を使用した  
タンドリーチキンです。京都産地鶏は、

広い場所でゆったりと飼われていて、  
通常の鶏の約1.5倍以上の75

日以上育てられています。今回使用するモモ肉は、筋肉質でややかたい

ですが、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。

デザートはアイスクリームです。(クラス配布用一口メモから)





**7月15日(木)の献立(京都産の日(小豆))**

**赤飯(京都産丹波大納言小豆) 牛乳 鱈の塩こうじ焼き ずいきと油揚げの煮物 赤だし**



7月6日(火)の献立【たなぼた献立・京都産の日(お茶)】

ごはん 牛乳 てん茶のふいかけ(京都産てん茶) 鶏肉の梅と大葉焼き  
かぼちゃの甘煮 セタ汁 天の川ゼリー

