

きゅうしょくしゅうかん こんだて きょうと 給食週間の献立～京都のおいしいものめぐり～

ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん
1月24日～30日は全国学校給食週間です。

せいにかちょう
精華町では1月22日から26日を給食週間とし、**きょうと こんだて じっし**
京都のおいしいものめぐり献立を実施します。みなさんが
す 住んでいる **きょうとふ** のいろいろな **ちいき** の料理が **りょうり** 登場します。ぜひ、**じもと** 地元のおいしいものを **あじ** 味わってみてください。

1月24日(水) 乙訓地方

むこうし
向日市いんどこPR隊

たけのこ・りん



ララン



かぐ歩ちゃん

たまちゃん



やましな 山科なす

やましな きょうと し やましなく ふる
山科なすは京都市山科区で古くから栽
ばい 培される伝統の京野菜で、近年では大山崎
ちやう 町で多く栽培されています。ふっくらと丸み
のある卵型をしてい
ます。皮がうすく、肉質が
やわ 柔らかく、みずみずしいの
が特徴です。



おとくにちほう むこうし
乙訓地方は、向日市、
ながおかきやうし おおやまざきやう
長岡京市、大山崎町の3つ
の市町をいいます。かぐや
ひめはっしょう ち し
姫発祥の地として知られ、
ゆた 豊かな竹林が広がっていま
す。

たけのこ

おとくにちほう ちくりん みず
乙訓地方の竹林は、水はけや日当たりが良く、
たけのこが育つのに適しており、「たけのこを作る
畑」として、年間を通して丁寧に手入れをします。

おとくにちほう
乙訓地方のたけのこは、敷きワラを入れ、土を入
れて、フワフワの土壌を作り、たけのこが地表に出
るのを遅らせて作られます。太陽の光が当たらない
ので、真っ白で味が良く、やわらかいたけのこが
でき、全国でも有名です。



はなな 花菜

ながおかきやうし おお さいばい
長岡京市で多く栽培されている伝統の京野菜です。
菜の花を改良したもので、つぼみの部分を花が咲く前
にさっと湯がいて食べます。
歯ごたえと苦みのある独特の
風味が特徴で、サラダや和え物、
炒め物などいろいろな料理に使
われます。



みんながすんで
いるところ