

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～京都の美味しいものめぐり～

1月24日～30日は全国学校給食週間です。

精華町では1月22日から26日を給食週間とし、京都の美味しいものめぐり献立を実施します。みなさんが住んでいる京都府のいろいろな地域の料理が登場します。ぜひ、地元のおいしいものを味わってみてください。

1月23日(火)

ちゅうたんちほう なんだんちほう
中丹地方・南丹地方



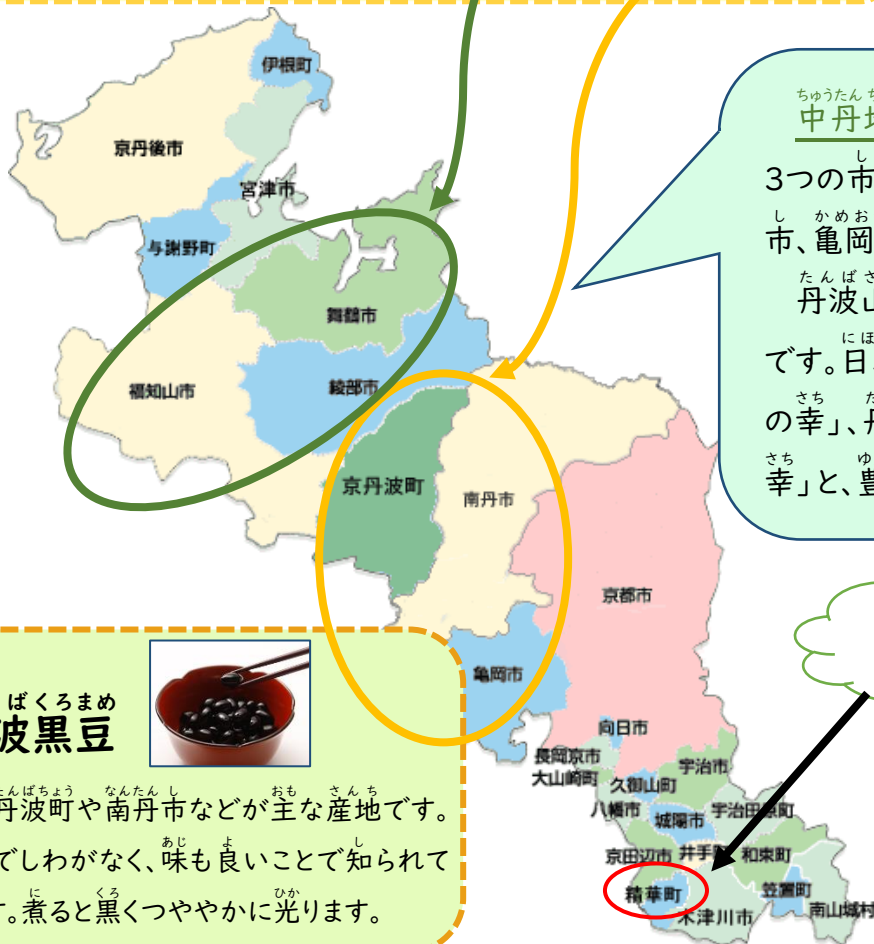
ドッコちゃん



チョコまる



まゆピー



ちゅうたんちほう まいづるし あやべし ふくちやまし
中丹地方は舞鶴市、綾部市、福知山市の3つの市のこと、南丹地方は京丹波町、南丹市、亀岡市の3つの市町のことをいいます。
たんばさんち やまやま にほんかい かこ ちいき
丹波山地の山々と日本海に囲まれた地域です。日本海で獲れるカニや貝類などの「海の幸」、丹波栗や丹波まつたけなどの「山の幸」と、豊かな食に恵まれています。

みんながすんでいるところ



あじ丸 味夢くん



ゆっぴー



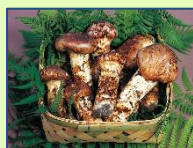
あけちかめまる 明智亀丸

たんばくろまめ
丹波黒豆



きょうたんばちよう なんだんし などがおも さんち
京丹波町や南丹市などが主な産地です。
おおつぶ 大粒でしわがなく、味も良いことで知られています。煮ると黒くつややかに光ります。

たんば たんば たんばぐり
丹波まつたけ・丹波しめじ・丹波栗



ちゅうや かんだんさ おおき しんりん さいようぶん ほうふ なが こ つち
昼夜の寒暖差が大きく、森林からの栄養分が豊富に流れ込む土のおかげで、たんばくろだいず たんばぐり たんばだいごん など、この地で育った農作物は、甘みを増しておいしいと有名です。

みずな
水菜



きょうと さいばい 京都で栽培されてきたブランド京野菜の中でも、とても古い書物にのっている野菜のひとつです。シャキシャキ、ハリハリと表現される、みずみずしい食感が楽しめる野菜です。京都以外の地域では「京菜」ともよばれ、昔から鍋もの、漬けものなどにして食べられています。給食ではサラダにして味わいます。