

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～

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
京都の美味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 ちいき の りょうり が とうじょう 登場します。ぜひ、じもと の あじ の あじ 美味しいものを味わってみてください。

たんごちほう 1月22日(月) 丹後地方



たんごちほう 丹後地方は、きょうとふ 京都府の北の端にあ
る、海に囲まれた地域です。新鮮な
ぎょかいるい 魚介類が獲れ、きれいな水や気候の
よさから こめづく 米作りや くだもの 果物の栽培も盛ん
です。

ばらずし

あまから 甘辛く煮つけたサバのおぼろを細かくほぐして散
らすのが特徴の郷土料理です。“まつぶた”という
浅い木箱に、すし飯を敷き、その上に、「サバ」、「し
いたけ」、「錦糸玉子」、「紅ショウガ」などを彩りよ
く散らし、切り分けて食べます。
貝やサバのおぼろを、すし飯の上に“バラバラ”と
散らすからこの名前がついたと言われていいます。



あご(トビウオ)

たんごちほう 丹後地方では、トビウオのことを「あ
ご」と呼びます。あごのつみれを入れた
あご汁、あご竹輪など、お刺身以外に
もいろいろな食べ方をします。
だしをとったりも
します。



みんながすんで
いるところ

たいざ 間人ガニ

たんごちほう 丹後地方にある「間人魚港」で水揚げされた松葉ガニのこ
とです。日本一魚港からカニの生息地が近く、20～30km
のところ獲れるので、とても新鮮な状態で食べることがで
きます。

また、エサも豊富な海なの
で、他の松葉ガニよりも、サ
イズが大きく、身が詰まって
いるという特徴があります。

