給食週間の献立～京都のおいしいものめぐり～

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、**京都のおい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 25 日(木) 京都市

みんながすんでいるところ

京都市は北区、左京区、右京区、上京区、中京区、下京区、西京区、東山区、山科区、南区、伏見区の１１区からなる京都府で一番大きな市で、約138万人が暮らしています。歴史的な建造物や文化が多く残っており、毎年多くの観光客も訪れています。

西京焼き

京都の伝統的な白みそ「西京みそ」にみりんや酒などを加え、魚や肉などを漬け込んだものを「西京漬け」といいます。西京漬けを焼いた料理を「西京焼き」といいます。

京の伝統野菜

京の伝統野菜は現在、ぜんぶで 35種類あります。

今日の献立では、京の伝統野菜のひとつ「壬生菜」を使用します。
水菜の仲間で、葉がやわらかく、細長いへらのような形をしています。

しば漬け

サラダに入っています

京都市を代表する漬物のひとつです。「しば漬け」、「すぐき漬け」、「千枚漬け」を「京の三大漬物」といいます。

しば漬けは、なすやきゅうりなどを赤しそと塩で漬けたもので、全体が赤しそのあざやかな色に染まるのが特徴です。さわやかなしその香りとポリポリとした食感を楽しみましょう。