

10月 4日（金）のこんだて 【京都府の献立】

ごはん はもの抹茶天ぷら なべしぎ

すまし汁 ぎゅうにゅう

一口メモ

10月11月は、給食月間です。今年のテーマは、「日本の料理について知ろう」です。第1回目は、「京都府の献立」です。1200年の歴史をもつ京都では宮廷料理や精進料理、懐石料理、おばんざい等京都ならではの料理があります。また、京都府は、乙訓地域、山城地域、南丹地域、中丹地域、丹後地域と自然的、風土的条件の違いからそれぞれに様々な郷土料理があります。きょうの給食は、はもの抹茶天ぷらです。はもは、京料理にかかせない魚です。はもは、生命力が強く遠くからでも京都まで生きたまま運んでくることのできたことからおもてなし料理に使われるようになりました。衣には、抹茶を使っています。山城地域では、お茶の栽培が盛んで800年の歴史があります。みんなが住んでいる乙訓地域は、たけのこ、なす、花菜が有名です。（クラス配布用 一口メモより）

