

しょくいく たのしい食育

※このおたよりは、食に関する情報を載せていますので、お子さんと一緒にご覧ください。

令和7年1月
編集・発行
福知山市学校給食会
学校給食センター
(小学校)

29日(水) うみ きょうと
海の京都

[福知山市、舞鶴市、綾部市、宮津市、京丹後市、
伊根町、与謝野町]

- ・丹後のばらすし（すし飯）
- ・福煮く京丹後市の郷土料理です。7種類の具材を煮るため、「七福神」になぞらえた名前になったと言われています。)
- ・りんご

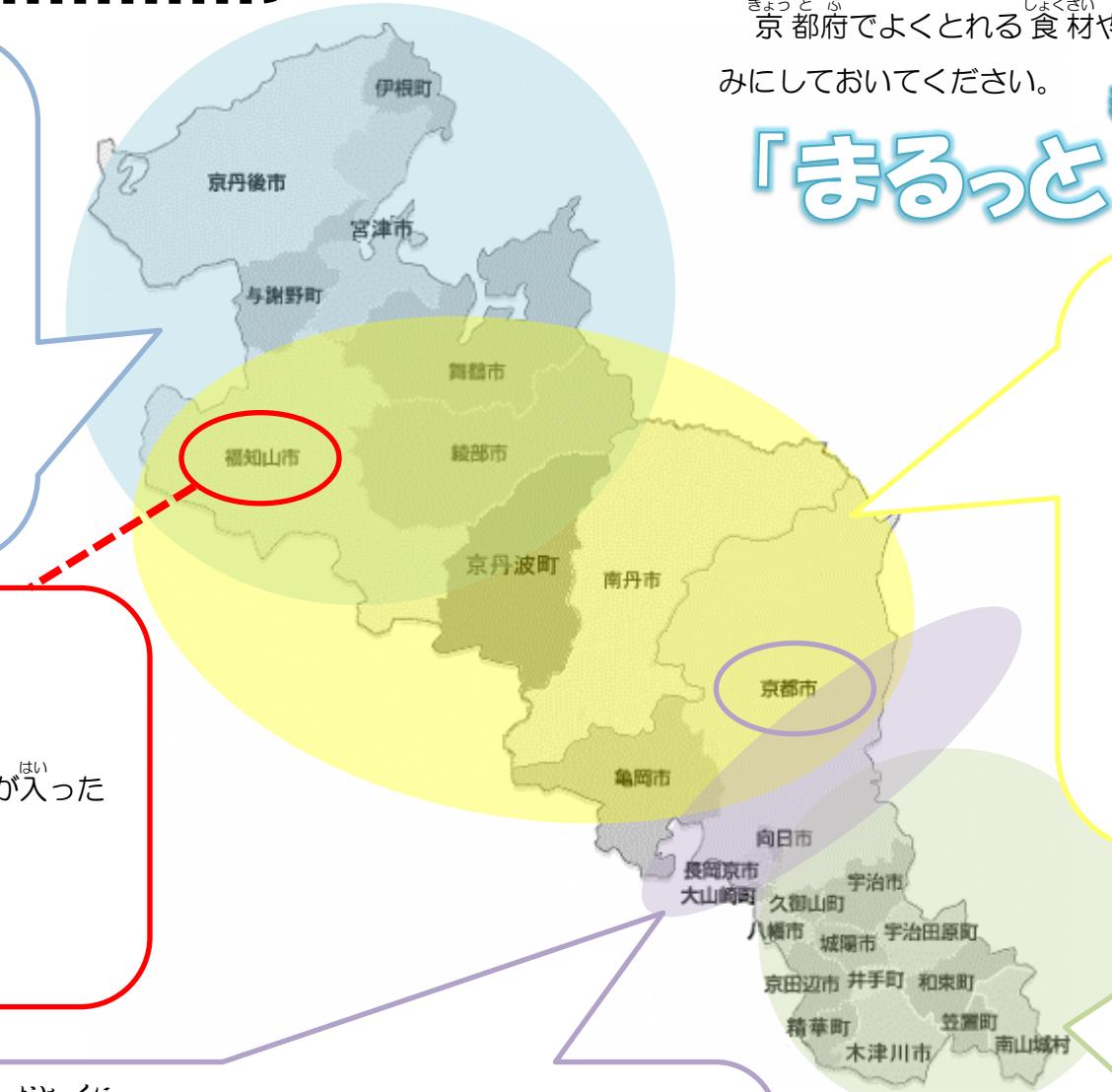
30日(木) 福知山市

- ・全粒粉パン
- ・酒かすチャウダー（福知山産の酒かすや野菜が入ったスープです。）
- ・地場産野菜たっぷりサラダ
- ・米粉のタルト（りんご）

28日(火) たけ さと おとくに
竹の里・乙訓

[向日市・長岡京市・大山崎町]、**きょうと
し
京都市**

- ・ご飯
- ・竹の子とぶた肉のみそ炒め（京都府産の竹の子を使用します。）
- ・しば漬け和え（京都市を代表する漬物の一つである、しば漬けが入った和え物です。）
- ・湯葉のおすまし（京都市のお寺では、精進料理の材料として湯葉が使われてきました。）



1月24日～30日は 全国学校給食週間

今年の給食週間は、「まるっと京都味めぐり」というテーマで、京都府各地の特徴的な料理を献立に取り入れています。

京都府でよくとれる食材や、昔から伝わる郷土料理が登場しますので、楽しみにしておいてください。

きょうと あじ
「まるっと京都 味めぐり」

24日(金) もり きょうと
森の京都

[亀岡市、南丹市、京丹波町、福知山市、綾部市、
京都市右京区京北]

- ・森の京都カレー（ご飯）（福知山産のしか肉やしいたけ、野菜が入ったカレーです。）
- ・みぶ菜のソテー・みかん

※福知山市の給食では、「京都中丹認証ジビエ認証処理施設」の認証を受けた施設で生産されたしか肉を使用しています。

27日(月) ちゃ きょうと
お茶の京都

[宇治市、城陽市、八幡市、京田辺市、
木津川市、久御山町、井手町、宇治田原町、
笠置町、和束町、精華町及び南山城村]

- ・ご飯
- ・とり肉のまっ茶から揚げ（宇治まっ茶を使用します。）
- ・水菜と揚げのすき焼き風煮
- ・まっ茶入りふりかけ