

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)

かつ 1月24日～30日は せんにくがっこうきゅうしょくしゅうかん
全国学校給食週間

今年^{ことし}の給食週間は、「まるっと京都^{きょうと} 味めぐり^{あじ}」というテーマで、京都府各地^{きょうとふかくち}の特^{とく}徴^{ちゆう}的^{てき}な料^{りょう}理^りを献^{けん}立^りに取り入^とれていま^いす。

京都府^{きょうとふ}でよくとれる食^{しょく}材^{ざい}や、昔^{むかし}から伝^{つた}わる郷^{きょう}土^ど料^{りょう}理^りが登^{とう}場^{じやう}しますので、楽^{たの}し^しみにしておいてください。

「まるっと京都 味めぐり」

29日(水) 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) 竹の里・乙訓

- ・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。>

24日(金) 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) 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