

<今日のテーマ>

日本の郷土料理に

ついて知ろう！

～ 京都府 ～



**今月、3年生は  
京都・奈良へ  
修学旅行へ行きます。**



**京都は神社やお寺などが多くあい、  
歴史を感じることができるまちですね。  
そんな京都の  
郷土料理について紹介します！**

# 京都府の位置

日本列島の  
ほぼ中央に位置します。  
南北に細長い形を  
していて、  
北側は日本海に  
面しています。



# 京都府の食文化

家庭で受け継がれている  
日常的なおかず  
（おばんざい）が有名！



味つけは だし を基本に、  
季節の旬の食材をむだなく使いきるよう  
工夫された料理が多くあります。

今日の給食  
京都府の料理

きぬがさどん  
衣笠丼

油揚げと青ねぎを  
甘辛く煮て卵でとじ、  
ご飯にのせます。  
京都府生まれの  
丼ぶり料理です。



きぬがさどん

きぬがさやま

⑥

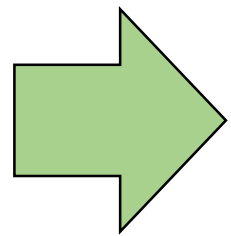
# 衣笠井の由来は衣笠山！

京都市には「衣笠山」という小さな山があります。うだてんのう

平安時代、宇多天皇が「真夏に雪景色が見たい！」と山に白い布をかけて雪景色に見立てたそう。



油揚げと青ねぎに  
ふんわりした卵が  
のった丼ぶりの様子



緑色の木々の上に白い布のかかった  
衣笠山を連想させることから  
「衣笠丼」と名前がつけました。

今日の給食  
京都府の食材

さいきょう

# 西京みそ



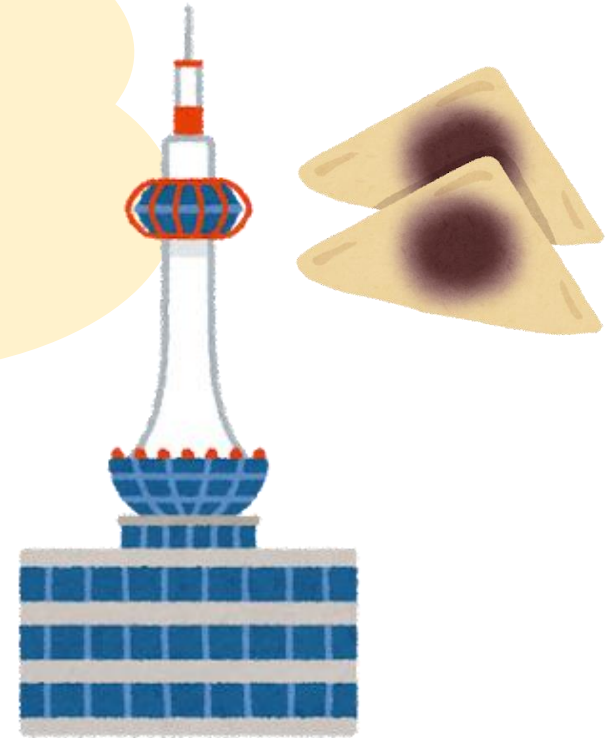
お米のこうじを  
つけたみそで、  
コクとまろやかな  
甘みが特徴です。

西京みそは  
京料理に欠かせない調味料の一つ！  
今日の給食では、  
豚汁に西京みそを加えました。



いつものみそ汁とは  
少しちがう甘味とコクを  
味わってください！

まだまだ紹介しきれない  
京都ならではの食文化は  
たくさんあります。  
3年生はぜひ京都の食を  
たっぷり味わってきてくださいね！



< 参考資料・画像引用 >

・「うちの郷土料理」(農林水産省)

[https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/search\\_menu/area/kyoto.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/area/kyoto.html)

・京の食文化ミュージアム・食あじわい館

<https://www.kyo-ajiwaikan.com/shokubunka>