

<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り、
歴史を感じることができるものですね。
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

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 衣笠丼



きぬがさどん

きぬがさやま

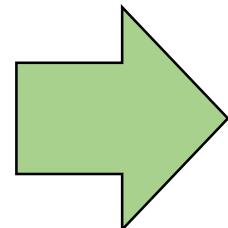
衣笠丼の由来は衣笠山！

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」と名前がつきました。

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
使ったみそで、
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

・京の食文化ミュージアム・食あじわい館

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

