

# ぱくぱくだより

12月



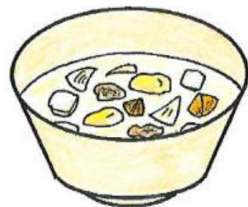
令和5年 12月1日  
京都市立新町小学校  
校長 岸本 直樹  
栄養教諭 東 美里



## いろいろな国の料理をみつけよう

### フランスの料理「シチュー」

フランスで生まれた料理です。  
フランスでは、「ラグー」と呼ばれます。今月の給食では、だいこんのクリームシチューとして登場します。



セ ボン  
C'est bon



### イタリアの料理「ミネストローネ」

野菜をたくさん使ったトマト味のスープのことです。イタリアの家庭でよく食べられています。トマトのさわやかな酸味を味わうことができます。

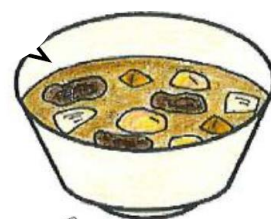


ボ ー ノ  
Buono



### インドの料理「カレー」

いろいろなスパイスを使って作ります。給食では、ターメリックやトウガラシの入ったカレー粉、ローリエ、オールスパイスを使っています。



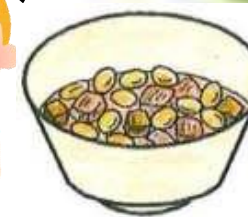
### 中国の料理「マーボ豆腐」

中国四川省のとうふ料理です。四川省の料理は、とうがらしなどの香辛料をきかせた、からい味つけが特徴です。



ハオチー  
好吃

デ リ シ ャ ス  
Delicious.



### アメリカの料理「ポークビーンズ」

給食では大豆を使っていますがアメリカでは、白インゲン豆を使うことが多いそうです。



マシ ッ ソ ヨ  
맛있어요

### 韓国・朝鮮の料理「プルコギ」

うすく切った肉に、さとうやしょうゆであまからく味をつけて、野菜といっしょにいためた料理です。2月の給食に、「デジプルコギ」が登場します。「デジ」は「ぶた」のことです。

スワデシ ャ ッ  
स्वादिष्ट





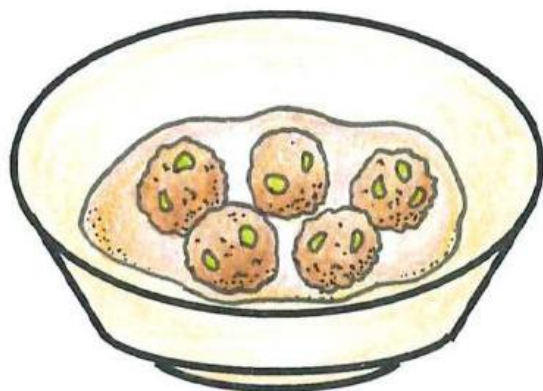


# こんだてしょうかい



## てづく 手作りの「がんもどき」

がつようか きん  
12月8日(金)



### がんもどきのあんかけ

きゅうしょく 給食では、とうふ・とりひき肉・おからパウダー・  
にんじん・しいたけ・えだ豆を混ぜ合わせて丸め、  
あぶら 油で揚げて作ります。教室で、あんをかけて食べ  
ます。

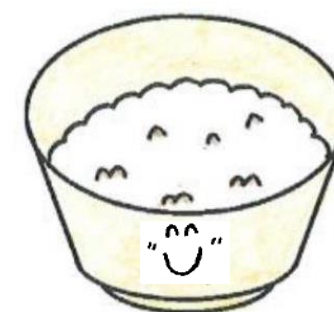
にん ちょうり いん 4人の調理員さんで、2500個丸めて作ります。  
だしのうま味をよく味わって食べてくださいね。



## ねん ど けいほくまい た 1年に1度! 京北米を食べよう

### けいほくまい 京北米

きょうと うきょうく けいほくち いき つく こめ  
京都の右京区にある京北地域で作られたお米  
です。多くの木が育ち、美しい山や川がある自然  
ゆたかな京北で育ったお米を味わいましょう。



きゅうしょく まいつき けいほく つか  
給食では毎月「京北みそ」も使って  
います。「地産地消」ですね。  
ねん ど けいほくまい きゅうしょく あじ  
1年に1度、京北米を給食で味わ  
って食べましょう!

## なごみこんだて



がつ にち すい  
12月13日(水)

きりぼしだいこんの  
にびたし

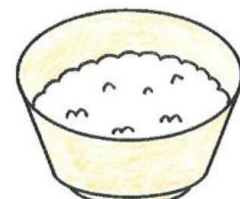
やきひらきぼしさんま

### ◆ やき 開 干さんま

ひらきぼし ほ かんそう すいぶん め  
「開干さんま」は、干して乾燥することで水分が抜  
けて、うま味が増します。スチコンで香ばしく焼きます。

### ◆ かぶらのみそ汁

ふゆ しゅん きょう や さい く じょう  
冬が旬の「かぶら」と京野菜の「九条ねぎ」や  
けいほく つか ち さん ち しょう しる  
「京北みそ」を使った、地産地消のみそ汁です。



ごはん

かぶらのみそしる

く じょう きょう と でんとうてき や さい きょう や  
九条ねぎは、京都の伝統的な野菜「京野  
さい なか ま ふゆ しゅん  
菜」の仲間です。冬が旬です。



## ほ ご し や 保護者のみなさまへ

がつ きゅうしょく くに りょうり し  
12月の給食のテーマは、「いろいろな国の料理を知ろう」で  
す。食を通して様々な国に親しみをもてるように、たくさんの国  
の料理が登場します。また、ご家庭でも話題にしていだけた  
らと思います。

### 【お知らせ】

- 12月5日(火) 6年生演劇鑑賞のため給食欠食。  
(持ち帰り給食を実施します。)
- 12月19日(火) チョコレートケーキを追加。
- 12月22日(金) 2学期の給食最終。
- 1月10日(水) 3学期の給食開始。