

ぱくぱくだより

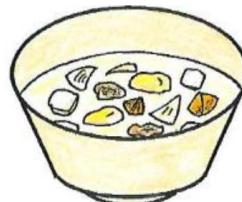
12月

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」

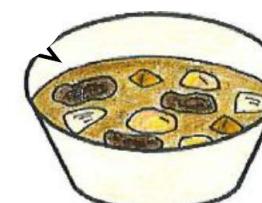
野菜をたくさん使ったトマト味のスープのことです。イタリアの家庭でよく食べられています。トマトのさわやかな酸味を味わうことができます。



ボーノ
Buono

インドの料理「カレー」

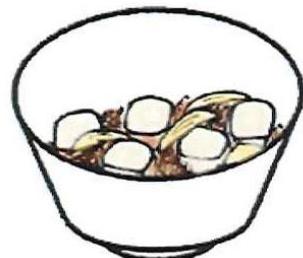
いろいろなスパイスを使って作ります。給食では、ターメリックやトウガラシの入ったカレー粉、ローリエ、オールスパイスを使っています。



স্বাদিষ্ট
স্বাদিষ্ট

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。

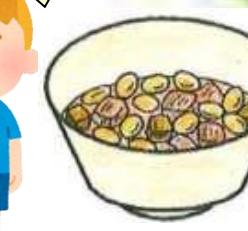


ハオチー^{好吃}



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。



デリシャス
Delicious.



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。



맛있어요
맛있어요



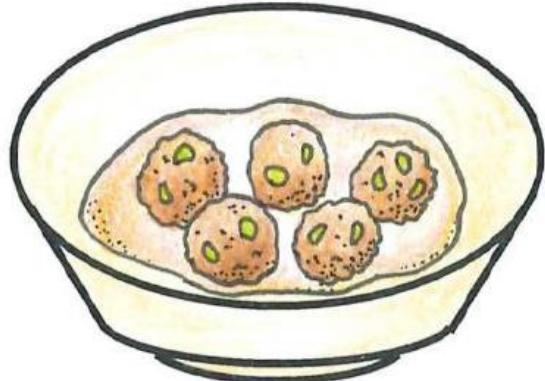


こんだてしょうかい

てづくり 手作りの「がんもどき」

がんもどきのあんかけ

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、あぶらあつて揚げて作ります。教室で、あんをかけて食べます。



12月8日(金)

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。



なごみこんだて



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

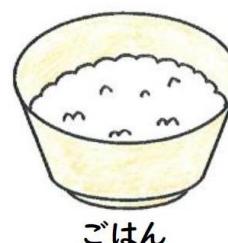


◆ 焼き開干さんま

「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

冬が旬の「かぶら」と京野菜の「九条ねぎ」や「京北みそ」を使った、地産地消のみそ汁です。



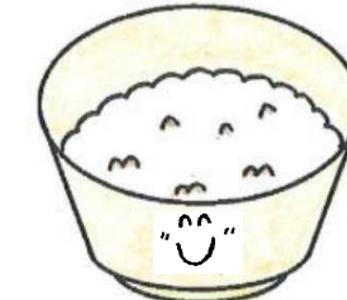
九条ねぎは、京都の伝統的な野菜「京野菜」の仲間です。冬が旬です。



年に一度! 京北米を食べよう

京北米

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。



給食では毎月「京北みそ」も使ってます。「地産地消」ですね。1年に一度、京北米を給食で味わって食べましょう!

保護者のみなさまへ

12月の給食のテーマは、「いろいろな国料理を知ろう」です。食を通して様々な国に親しみをもてるよう、たくさんの国料理が登場します。また、ご家庭でも話題にしていた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。