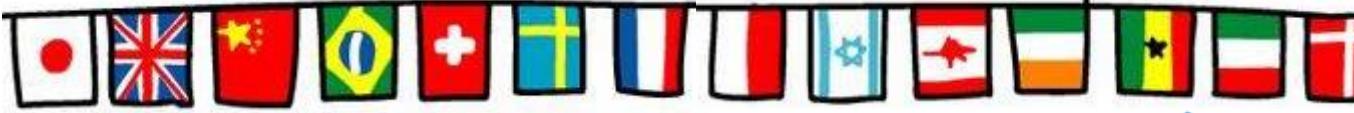


ぱくぱくだより

12月



令和6年 12月3日
京都市立新町小学校
校長 岸本 直樹
栄養教諭 東 美里



くに りょうり わ どこの国の料理か、分かるかな??

どこの国の料理でしょうか。
★と●をむすんでみましょう。



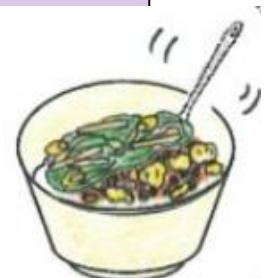
①「グラタン」

ヨーロッパの国で
食べられています。
給食では、ペンネの
豆乳グラタンとして
登場します。



②「ビビンバ」

ごはんに肉やたまご・
ナムルなどの具をきれい
にのせ、混ぜて食べる料
理です。「ビビン」は混ぜ
る、「バ」はごはんという
意味があります。



③「サンラータン」

肉や野菜を入れ、酢と
唐辛子やこしょうで味
つけした酸味と辛味の
あるスープです。



④「タンドリーチキン」

鶏肉をヨーグルトと
香辛料につけこみ、
「タンドール」という釜
で焼き上げた料理で
す。



⑤「チリコンカーン」

豆とひき肉、野菜を
煮込んで作ります。ス
ペイン語で「チリコンカ
ルネ」といい、「チリ」
はとうがらし、「カル
ネ」は牛肉という意味
です。



韓国・朝鮮

맛있어요
マシッソヨ



インド

স্বাদিষ্ট
স্বাদিষ্ট



フランス

C'est bon
セボン



中国

好吃
ハオチー



アメリカ

Delicious.
デリシャス





こんだてしょうかい

新こんだて「サンラータン酸辣湯」



12月23日(月)

中国の西安料理です。肉や野菜を入れ、酢とこしょうで味つけをしたスープです。給食では、とり肉・玉ねぎ・にら・たまごを入れ、酢・塩こしょう・しょうゆで味つけをしています。

今年は、中国・西安市と京都市が友好都市となって50周年をむかえます。西安市は、かつては「長安」と呼ばれ、隋や唐などの王朝の都でした。



なごみこんだて

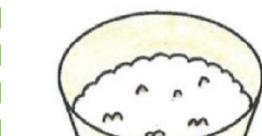


12月5日(木)

だいこんばとじやこの
いためもの



けいにくとれんこんの
てりに



けいにく
に
◆鶏肉とれんこんのてり煮

みりんや砂糖を使っててりを出した煮物です。秋から冬にかけておいしいれんこんを使っています。

◆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。

むぎごはん



かぶらのみそ汁

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。



ねん

ど

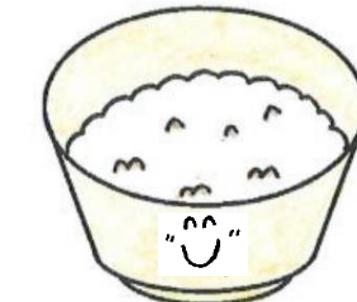
けいほくまい

た

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、たくさんの国の料理が登場します。また、ご家庭でもぜひ話題にしていただけたらと思います。

【お知らせ】

- 11月27日(水)5年生 わくわくワールドのため給食欠食。
(持帰り給食を実施します。)
- 12月3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10日(火)バタークロワッサンに変更。
- 12月20日(金)チョコレートケーキを追加。