

ぱくぱくだより



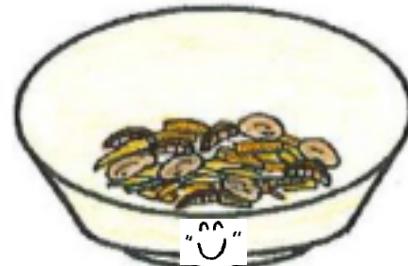
がつ
9月

令和7年 9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

にっぽん あじ きょうどりょうり し 日本の味めぐり～郷土料理を知ろう～

郷土料理は、各地域の食べ物をうまく活用して、風土にあった料理として食べられてきました。歴史や文化、食生活とともに受け継がれています。みなさんはどんな郷土料理を知っていますか。本やインターネットでぜひ調べてみてくださいね。

とりめし(大分県)



とり肉とごぼうや人参などを炊き込んだご飯です。

鶏ちゃん(岐阜県)

とり肉と野菜に、特製のたれをからめて作ります。大切なお客様や親せきが集まる時の特別な日の料理だったそうです。



タイピーエン

(熊本県)

中国の福建省で生まれたものが熊本県に伝わりました。炒めた野菜や豚肉、春雨などを入れたスープで、その上にゆで卵を油で揚げたものがのっています。



さわにわん あいちけん 沢煮椀(愛知県)

豚肉といろいろな野菜が入った汁物です。「沢」には「沢山(たくさん)」という意味があり、具だくさんの煮ものに由来しています。

さけのちゃんちゃん焼き ほっかいどう (北海道)



さけと野菜を鉄板で焼き、みそで味をつけた料理です。

いも煮(山形県)



里いもを使った鍋料理。山形では、秋になると河原で家族などと集まっていも煮を作つて食べる「いも煮会」がよく行われます。

みそかんぷら(福島県)



福島県の方言で「かんぷら」は「じゃがいも」のことをいいます。あげたいもをみそだれにからめています。

9月分の給食にも、たくさんの郷土料理が登場します!お楽しみに!!

こんだてしょうかい

しん
新こんだて

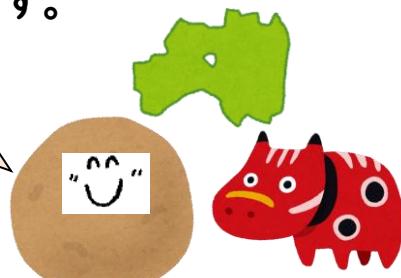
9月17日(水)



みそかんぶら

ふくしまけん きょうどりょうり 福島県の郷土料理です。福島県の郡山市・南相馬市・いわき市でじゃがいもがよくとれ、収穫時期の7月下旬から食べられている料理です。

あぶら 油で揚げたじゃがいもと蒸した三度
まめ 豆にみそ・さとう・みりん・ごまで作った
あまから 甘辛いみそだれをからめています。



なごみこんだて

さわにわん 沢煮椀

ぐ しるもの 具たくさんの中物です。愛知県の郷土料理です。給食では、豚肉・人参・ごぼう・白ねぎ・小松菜を使っています。

しゅん やさい 旬の野菜もたっぷりです。野菜の
おいしさとだしのうま味を味わいましょう。

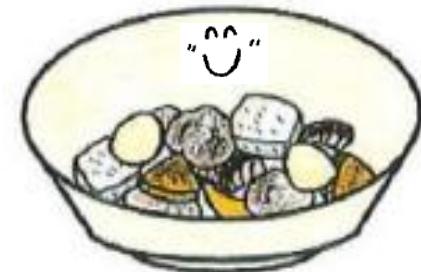


にんき

ちゅうか

人気のこんだて「プリプリ中華いため」のひみつ

「プリプリ中華いため」は、今から28年前に京都市の給食で誕生した献立です。食感が楽しめる食材を使っており、みんながよく噛んで食べられるようにと考えられた献立です。



プリプリ中華いため 京都市



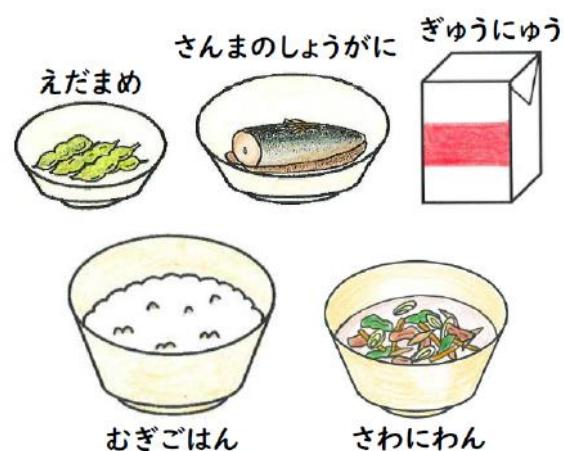
むかし 昔は、きのこの仲間のきくらげも入って
いたそうです。

こうかいちゅう レシピも公開中です!



9月18日(木)

えだまめは、スチームコンベクションオーブンで蒸しています。



ほごしゃ 保護者のみなさまへ

せいかつ 生活リズム調べにご協力いただきありがとうございました。
なつやす 夏休みも終わり、お子様の様子はいかがでしょうか。暑い日がまだまだ続きます。熱中症にならないためにも、より一層、朝ごはんが重要になります。また、赤黄緑の食品がそろっているか生活リズム調べをもとに、ご家庭でお子様とふり返っていただけたらと思います。

【お知らせ】

○2学期の給食期間について

8月26日(火)~12月24日(水)