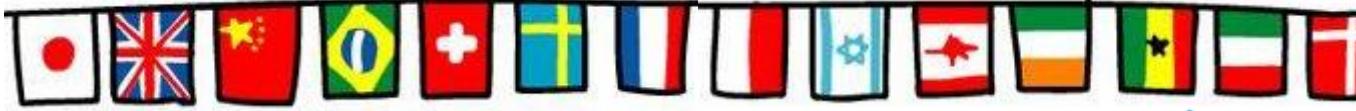


ぱくぱくだより

12月



令和7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



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「家常豆腐」

「家常」には、「家庭
でいつも食べる」という
意味があります。油で
揚げた豆腐や厚あげを
つかいます。



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「がんもどき」

とうふをつぶして、野
菜などと混ぜて、油で
揚げた料理です。
関西では、「ひろう
す」とも呼ばれます。



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



日本

おいしい





こんだてしょうかい

しん まめ
新こんだて「豆じゃこごはん」

12月24日(水)



ひきわり大豆・だいこん葉・じゃこを使っています。骨を強くする「カルシウム」がたくさんふくまれている献立です。

「ひきわり大豆」は、大豆を細かくくだいたものです。



なごみこんだて



12月10日(水)

◆京野菜のみそ汁

旬の京野菜の「聖護院だいこん」と「金時にんじん」を使った白みそ仕立てのみそ汁です。



京野菜のおいしさと白みそのほかのかなあま味を味わいましょう。



聖護院だいこん

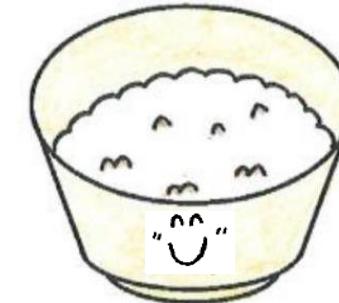
170年ほど昔に京都
市左京区の聖護院地域
を中心に栽培されてきました。



ねん ど
年に一度! 京北米を食べよう

けいほくまい
京北米

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年に一度、京北米を給食で味わっ
て食べましょう!

ほごしや
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、ご家庭でもぜひ話題にして
いただけたらと思います。



【お知らせ】

- 12月9日(火)4年生 社会見学のため給食欠食。
(持ち帰り給食を実施します。)
- 12月23日(火)チョコレートケーキを追加。