

# 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



どこの国の料理でしょうか。  
★と●をむすんでみましょう。



## どこの国の料理か、分かるかな??

### 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<sup>にく</sup>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  
揚げた豆腐や厚揚げを  
使います。



### ④「タンドリーチキン」

鶏肉<sup>とりにく</sup>をヨーグルトと  
香辛料<sup>こうしんりょう</sup>につけこみ、  
「タンドール」という釜<sup>かま</sup>  
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。



かんこく ちょうせん  
韓国・朝鮮

마시썬요  
맛있어요



インド

स्वादिष्ट  
स्वादिसु



フランス

C'est bon



ちゅうごく  
中国

好吃



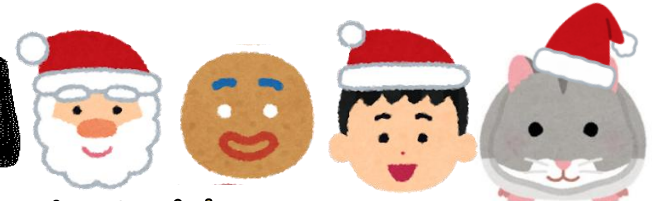
にっぽん  
日本

おいしい





# こんだてしょうかい



しん  
新こんだて「<sup>まめ</sup>豆じゃごはん」

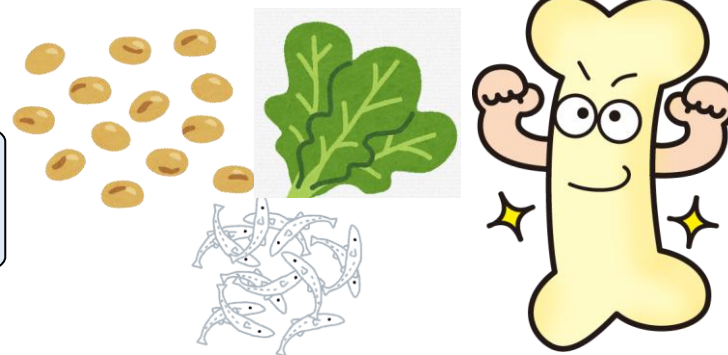
がつ か すい  
12月24日(水)

ねん ど けいほくまい た  
1年に1度! 京北米を食べよう



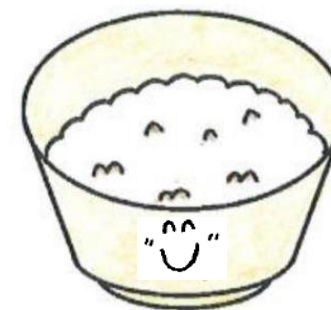
ひきわり<sup>だいず</sup>大豆・<sup>だいこん</sup>だいこん葉・<sup>じゃこ</sup>じゃこを使っ  
ています。<sup>ほね</sup>骨を強くする「カルシウム」がた  
くさんふくまれている<sup>こんだて</sup>献立です。

「<sup>だいず</sup>ひきわり大豆」は、<sup>だいず</sup>大豆を細かく  
くだいたものです。



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。<sup>おお</sup>多くの木が育ち、<sup>うつく</sup>美しい山や<sup>かわ</sup>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。

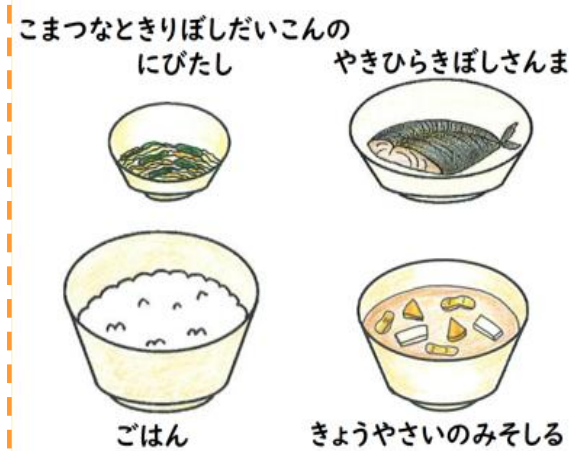


きゅうしょく まいつき けいほく つか  
給食では毎月「京北みそ」も使って  
います。<sup>ちさん</sup>「地産地消」ですね。  
ねん ど けいほくまい きゅうしょく あじ  
1年に1度、京北米を給食で味わっ  
て食べましょう!

## なごみこんだて



がつとお か すい  
12月10日(水)



◆<sup>きょうやさい</sup>京野菜の<sup>しろ</sup>みそ汁

<sup>しゅん</sup>旬の<sup>きょうやさい</sup>京野菜の「<sup>しょうごいん</sup>聖護院だいこん」と「<sup>きんとき</sup>金時に  
<sup>つか</sup>んじん」を使った<sup>しろ</sup>白みそ仕立ての<sup>しろ</sup>みそ汁です。



ねん ねん 170年ほど昔に<sup>きょうと</sup>京都  
しききょうく しょうごいんちいき  
市左京区の<sup>しょうごいん</sup>聖護院地域  
を中心に栽培されてきま  
した。

<sup>きょうやさい</sup>京野菜の<sup>しろ</sup>おいしさと<sup>しろ</sup>白みそのほ  
のかなあま味を味わいましょう。

ほごしや  
保護者のみなさまへ

12月の給食のテーマは、「いろいろな国の料理を知ろう」  
です。<sup>しょく</sup>食を通して様々な国に親しみをもてるように、<sup>た</sup>たくさんの  
国に料理が登場します。また、<sup>かてい</sup>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。