

にほん あじ
日本の味めぐり



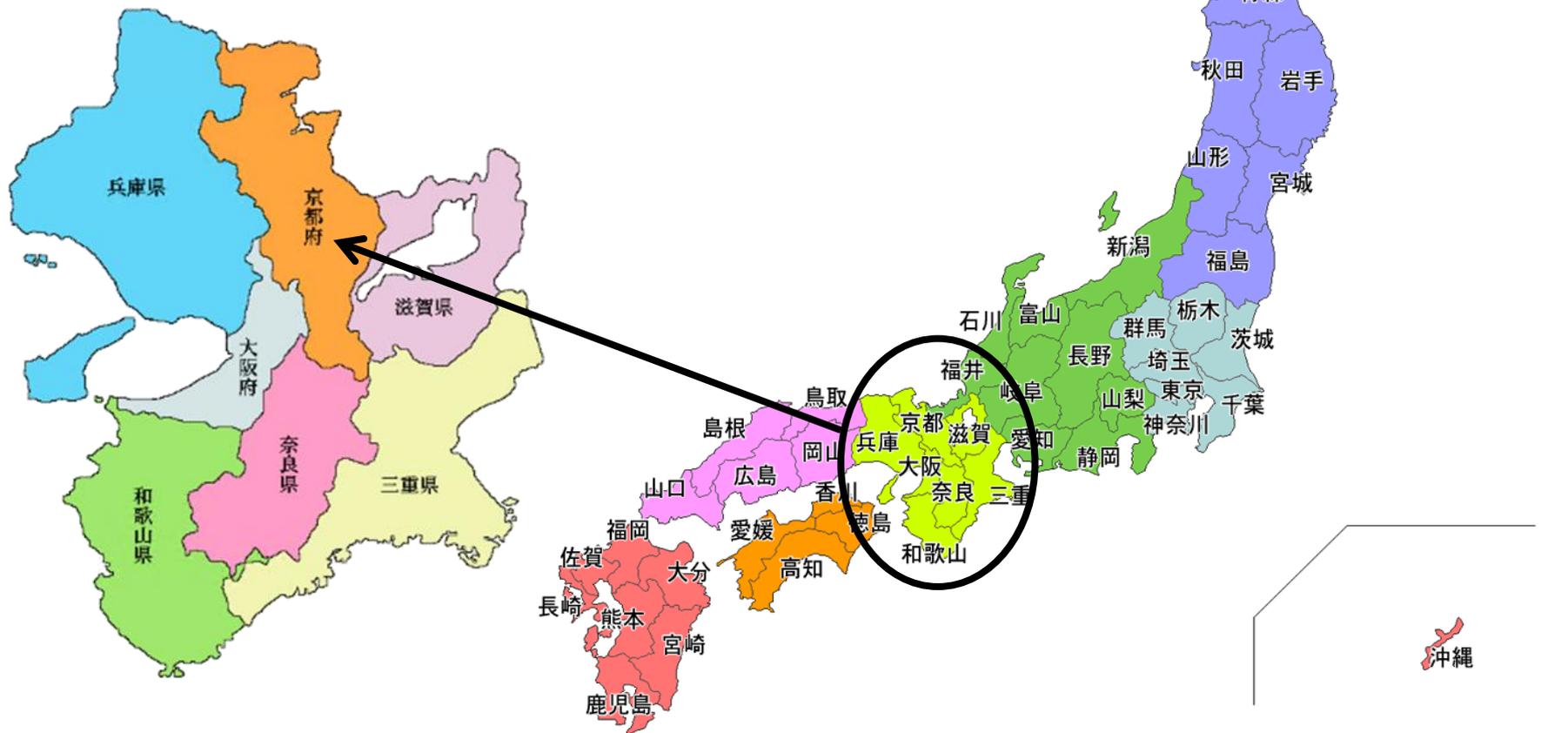
がつ はつか もく
10月20日(木)

きょう と ふう

京都府とは？

きん き ち ほう

- 近畿地方にあります。



きゅうしょく ちゅう もく

給食に注目！！



10月20日(木)

きょうとばい



きぬがさどん



ごはん

たまごめきが
あります。

えのきたけの
すましじる

大

きぬがさってなんのことかな？



衣笠井 (きぬがさどん)

きょうと きぬがさやま やま むかし
・京都に衣笠山という山があります。昔、
なつ やま ま しろ きぬ ぬの
夏にこの山に真っ白な絹の布をかけて、
ゆき み
雪がふったように見せたことがあるそう
です。ごはんの上^{うえ}に卵^{たまご}でとじた油^{あぶら}あげを
どんぶり やま み た きぬがさ
のせた丼^{どんぶり}を、この山に見立てて、「衣笠
どん な
井」と名づけました。



きょう と ぶ

京都府にはたくさんの

きょう ど りょう り

郷土料理があります

きよ みず であ
清水寺



しろ ぞうに 白みその雑煮

きょうと しょうがつ た ぞうに まる
・京都でお正月に食べるお雑煮には、丸も
ち、かしらいも（里いものおやいも）、金時
にんじんなどが入っています。
まる かぞく えんまん ながい
丸もちは、家族円満と長生きをねがいます。
きょうと つく しろ
京都で作られた白みそは
あま あじ
甘いので、まろやかな味
になります。



か も でん がく 賀茂なすの田楽

・^{きょうと}京都でとれる^{や さい}野菜のうちの一つである^か賀茂なすは、「^{じょうおう}なすの女王」ともいわれています。^{でん がく}「田楽みそ」とは、みそを^にみりん・さけ・さとうといっしょに煮つめたものです。



^{いがい}なす以外にも、^いとうふや^いこんにゃくなどにかけて^た食べることもあります。

きょう でんとう や さい 京の伝統野菜とは？

きょうと むかし つく や さい
・京都で昔から作られている野菜のことで、
いろいろなものがあります。



か も
賀茂なす

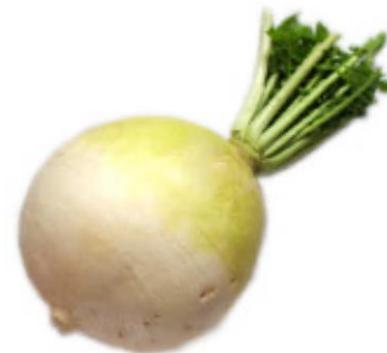


えびいも



く じょう
九条ねぎ

きょう でんとう や さい
京の伝統野菜



きん とき
金時にんじん くわい

しょう ご いん
聖護院だいこん



むらさき
紫ずきん

しし が たに
鹿ヶ谷かぼちゃ

ほりかわ
堀川ごぼう

ほかにも、

きょう と ぶ

京都府にはいろいろな

おかしがあります



びょうどういん
平等院



きんかくじ
金閣寺

うじきんとき 宇治金時

ごおり うえ まっचा
・かき氷の上にあんこと抹茶



シロップをかけたおかしです。

うじちゃ にほん だいひょう ちゃ あしかが
「宇治茶」は、日本を代表するお茶で、足利

よしみつ よしまさ じ だい きょうと ちゃば さいばい
義光、義政の時代に京都で茶葉が栽培され、

うじし ちゃえん ちゃばたけ ひろ
宇治市から茶園 (お茶畑) が広がっていきま

した。

おはぎ

きょうと つか あずき めいさんち
・京都は、おはぎに使う**小豆の名産地**で、
とく だいな ごん あずき あずき し
特に**大納言小豆**はブランド小豆として知ら
れていきます。大粒で甘みが強く、煮ても皮
がやぶれにくい(腹切りしない)ことから**切**
ぶく くらい たか だいな
腹しないような位の高い「大納
ごん な
言」という名がついたそうです。



きょうと ふ きょうど りょうり

京都府の郷土料理について、

よくわかりましたか？

りょうり いがい

料理以外のことも、

しら

ぜひ調べてみましょう！



きょう

今日のきゅうしょくも、おいしく

よろしおあがりやす

(どうぞたべてください)!



まゆまろ

ひる

じゅぎょう

しっかりたべて、お昼からの授業も

おきばりやす (がんばってね)!