

5月

京都



5月の「食育の日」は京都府です。長い歴史の中で洗練された“京料理”や、家庭の味“おばんざい”などの食文化があります。

京都名産の西京みそに、魚や肉を漬けこんで作る「西京漬け」は、京都の伝統料理です。海から遠い京都でも、おいしく魚を食べようとした人々の知恵といわれています。

「炊いたん」とは、京都や関西の言葉で“炊いたもの”を意味し、“煮る”に近い調理法で作った家庭料理です。だしをじっくりしみこませるように作ります。

京都の宇治茶は、日本三大銘茶のひとつです。給食では「抹茶ふりかけ」を取り入れました。

京都の歴史を感じながら食べましょう。