

皿なし

うしまっちゃ
宇治抹茶のパンナコッタ

しょうごいん あ
聖護院かぶのゆず和え

ゆずしょうゆをまぜましょう。

平皿

とりにく きょうしちみ や
鶏肉の京七味焼き

飯椀

副菜皿

くろまい はん
黒米ご飯

ゆば みぶな す もの
湯葉と壬生菜のお吸い物

給食で味めぐりの旅～京都府～

今日は、**京都府**をテーマにした給食です。京都では、昔から**古代米**である「**黒米**」が食べられてきました。中国では“**長寿米**”として今でも薬膳料理に使われるほど栄養があります。また、今日は“**京野菜**”の「**聖護院かぶ**」と「**壬生菜**」を使用しました。京野菜は、京都特産の**京都の伝統にもとづくブランド野菜**です。壬生菜は京都料理で有名な「**湯葉**」とともにお吸い物に加えました。さらに「**京七味**」も京都の特産品で、山椒の風味が効いた上品な辛味が特徴です。デザートには、こちらも京都の名産「**宇治抹茶**」を使用し、パンナコッタを作りました。

給食室の様子



壬生菜(みぶな)



黒米



宇治抹茶を加えてパンナコッタを作り、甘納豆を飾りました。

「**聖護院かぶ**」は、直径が12cmほどあるとても大きなかぶで、京都のおばんざい“干枚漬け”などに利用されます。

湯葉(志のゆば)

京七味(黒七味)