



はちじゅうはちや りっしゅん かぞ にちめ
 八十八夜は、立春から数えて88日目のことで、
 ことし がつついたち はる なつ うつ か きせつ
 今年は5月1日です。春から夏へ移り変わる季節
 で、茶摘みの時期でもあります。今日は八十八夜に
 ちなみ、宇治抹茶の産地である京都府の料理を作
 りました。京都府の食材である、九条ネギ・西京
 みそ・宇治抹茶も使用しています。



りょうり うし りょうり からだ なか おも
 料理の後ろのマークは、その料理が体の中で主

はたら あらわ
 にどんな働きをするかを表しています。

エネルギーになる…★

きんにく ほね
 筋肉や骨をつくるもとになる…○

からだ ちょうし ととの
 体の調子を整える…*

まっちゃ
 抹茶ゼリー○★

ぎゅうにゅう
 牛乳○

ひた
 じゃこ入りお浸し*○

きぬがさどん
 衣笠丼★○*

さいきょう
 西京みその
 具だくさん汁○

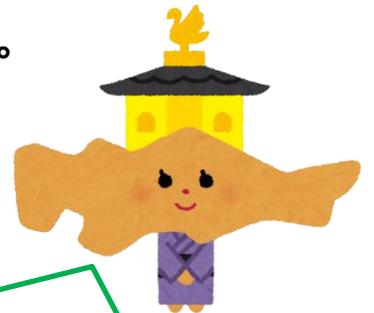
きぬがさどん きょうと きぬがさやま やま み め
 ○衣笠丼：京都に衣笠山という山があります。見た目が

ゆきげしき きぬがさやま に なまえ ゆらい
 雪景色の衣笠山に似ていることが名前の由来です。

さいきょう ぐ じる さいきょう きょうと せいぞう
 ○西京みその具だくさん汁：西京みそは京都で製造される

しろ いっしゅ
 白みそ的一种です。

まっちゃ う じまっちゃ しょう
 ○抹茶ゼリー：宇治抹茶を使用しています。



きょうとふしゅっしん せんせい
 みなさん京都府出身の先生クイズはわかりましたか??

こた きゅうしょくご は だ たの
 答えは給食後に貼り出します。お楽しみに!!