



まつ 給食 きゅうしよく 祭

にほん まつ ほうさく へいわ ねが かみさま かんしゃ
 日本の祭りはもともと、豊作や平和を願い神様に感謝
 するための行事でした。お祭り給食を通して、その
 とち れきし た まな
 土地の歴史や食べものについて学びましょう。

ぎおん まつり 祇園祭



きょうと ぎおんまつり ぎふけん たかやまつり さいたまけん ちちぶよまつり
 京都の祇園祭は岐阜県の高山祭、埼玉県の秩父夜祭とな
 らぶ日本三大曳山祭です。祇園祭は7月1日～7月31日まで
 およそ1ヶ月にわたって行われ、あちこちに山鉾が立ち並び「コ
 ンチキチン♪」と鳴る鐘の音と太鼓や笛によって奏でられる「お
 囃子（おはやし）」が響き渡ります。



「京都祇園祭の山鉾行事」は
 ユネスコ無形文化遺産にも登録
 されています。



～西京焼き～
 京都で作られる甘い白みそ
 にみりん、酒を加えて魚な
 どを漬けてこんで焼いた料理
 です。

～ゆば～
 お豆腐を作るときに出来る
 表面の膜の事です。すまし汁に
 いれたり、そのまま食べたりし
 ます。

- ・ 白ご飯
- ・ 鮭の西京焼き
- ・ 水菜とうすあげのあえ物
- ・ ゆばのすまし汁
- ・ わらびもち
- ・ 牛乳

～水菜～
 京野菜の一つで、お浸し・お鍋・漬物など身近なおばんざいに使
 われています。アクやクセがなくシャキシャキとした歯ざわりで
 す。給食ではあえ物に水菜を使っています。



おばんざいとは・・・京都では日常のおかずのことを「おばんざい」と呼びます。

