



# 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。



### 9月30日のお祭り給食

- しろ はん  
・ 白ご飯
- さけ さいきょうや  
・ 鮭の西京焼き
- みずな  
・ 水菜とうすあげのあえ物
- ゆばのすまし汁
- わらびもち
- ぎゅうにゅう  
・ 牛乳

～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。すまし汁にいたり、そのまま食べたりします。

～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。

