



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。

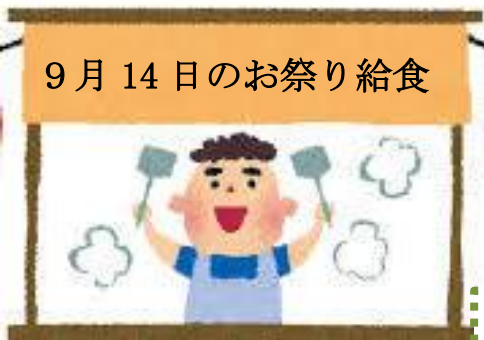
ぎおん まつり 祇園祭



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14日のお祭り給食

- ・ 白ご飯
- ・ ちりめん山椒炒め
- ・ 鮭の西京焼き
- ・ 水菜とうすあげのあえ物
- ・ すまし汁
- ・ わらびもち
- ・ 牛乳

～ちりめん山椒～



ちりめんじゃこと山椒の実を佃煮にしたおばんざいのひとつです。昔、京都では魚を生で食べる機会が少なく、佃煮にして保存していました。

～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。

～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。



～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。



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。

