

そだて!げんきなよつかいどうっこ

🍷たべものでりょこうきぶん🍷

きょうとふ

★にほんかくちの きょうどりょうりを しろう★

きょうとふは きたからみなみにながく ちゅうおうにやまがあります。きたがわにはうみがあり みなみがわにはへいやと3ぼんのかわがあります。

こんげつは きょうとふでとれる おいしいたべものについて しょうかいします。



やさい

こめづくりが ちゅうしんですが きょうとふでつくられている 「きょうやさい」がゆうめいです。

はのやわらかい「くじょうねぎ」や ボールのようなかたちの「かもなす」があります。ほかにみずな くり たけのこが ゆうめいです。

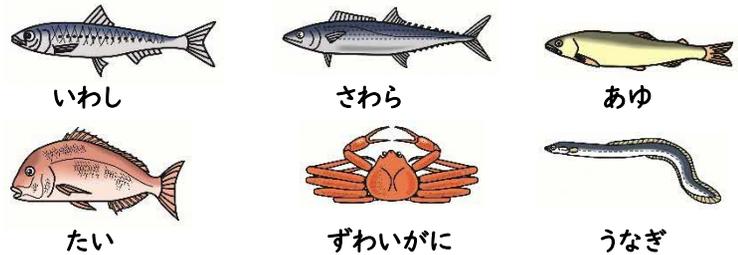


くじょうねぎ かもなす みずな くり たけのこ

さかな

うみでは いわし さわら たい ずわいがになど さまざまなしゅるいの さかななどが とれます。

またかわでは あゆ うなぎなどが そだてられています。



いわし さわら あゆ たい ずわいがに うなぎ

きょうとふの
おすすめグルメ

きょうふうぞうに



ぞうには ばしょによって もちのかたちや はいっているぐざい あじつけがちがいます。きょうとのぞうには まるもち さといも だいこん にんじんをいれしろみそであじつけをします。しろみそをつかうと まろやかであまみのあるぞうになります。

こんげつは よつかいどうしの すべてののがっこうで きゅうしょくに 「きょうふうぞうに」が とうじょうします。おたのしみに♪

~こんげつの じばさんぶつ~



こめ だいこん ねぎ にんじん はくさい さつまいも れんこん ごぼう きくらげ さといも やまといも

育て！元気な四街道っ子 食べ物で旅行気分

★日本各地の郷土料理を知ろう★

京都府は南北に細長く、ほぼ中央に丹波山地があります。北側は日本海に面していて、南側は広い平野と宇治川・桂川・木津川の3本の川が流れています。

山地があるため北側と南側では気候が異なり、北側は冬に大雪が降りやすい傾向があります。また南側は夏と冬の気温差が激しく、雨が少なく乾燥しやすいという特徴があります。

今月は京都府の主な産業や食べ物について紹介します。

京都府



農業

農地の8割で稲作をしていますが、一般の野菜にはない独特な味や見た目に特徴がある「京野菜」が有名です。

葉が柔らかくて甘い「九条ねぎ」、ずっしり重くて丸い形をした「加茂なす」、とうがらしの仲間ですが甘みがある「万願寺とうがらし」などがあります。他にも水菜や栗、筍が有名です。



水産業

海では定置網漁業が盛んで、京都府の漁業生産量の80%以上を占めています。主に鱒や鯖が獲れます。季節によって、鯛やずわいがになど様々な種類の魚介類が獲れます。

また川では、あゆやうなぎなどの養殖が行われています。夏には宇治川で鵜飼いによるあゆ漁が行われます。



京都府の
おすすめグルメ

京風雑煮



雑煮は、その土地によってもちの形や入っている具材、味付けが違います。京都の雑煮は、丸餅・さといも・大根・人参（金時人参）を入れ、白味噌で味付けをします。丸餅には「何事も角が立たず、丸く収まるように」、里芋には「子孫繁栄」、大根には「根をしっかりと張って暮らせるように」という願いが込められ、人参の赤色が魔除けを意味しています。今月は、四街道市のすべての小・中学校で、給食に「京風雑煮」が登場します。おたのしみに♪

～今月の地場産物～

