

1月 山城町のえびいも 春菊(菊菜)

13日(金) 京風雑煮

26日(木) すき焼き風煮

1月は山城町の綺田地域で作られた「えびいも」を使います。今年は、棚倉小学校の横の畑で作られました。えびいもは里芋の仲間、京都で伝統的に作られている京野菜のひとつです。

山城町では3月末～4月頃に種イモを植え、5月の中旬にうねを作った田んぼに植えかえます。7月初め～8月中旬に土入れを行い、10月末～12月に収穫します。

えびのようなしましま模様と、えびのように背中がそったような形から、「えびいも」という名前がついたそうです。きめが細かく、形が崩れにくいのが特徴です。



夏のえびいも畑の様子

13日『お正月こんだて』

お正月に食べるお雑煮は、丸いおもちや四角いおもち、みそ味やおすましなどお雑煮の具や味つけは、地域や家庭によっていろいろですが、京都では白みそに丸いおもちや、えびいも、金時にんじんを入れるところが多いようです。

京風雑煮

五色なます



「えびいも」

「金時にんじん」

「聖護院かぶら」

春菊(菊菜)



春菊は、菊菜ともいい、冬においしい野菜です。山城町では、京都や大阪などの大きな都市に近いことや、暖かい気候を利用して水菜や春菊、ほうれんそうなどの栽培が行われています。現在、山城町では、15軒ほどの農家で春菊が栽培されているそうです。

1月26日の春菊は、山城町上粕地域で作られたものです。ビニールハウスの中で、土ではなく水で育てる「水耕栽培」という方法で作られています。くせが少なく生でも食べやすいおいしい春菊です。

1月の給食目標

「感謝して食べよう」

