

みやづ食の日

宮津市学校給食委員会 献立作成部会 令和7年12月19日



きょう 京のブランド産品やまのいも！

やまのいもは昔から宮津で作られており、「京のブランド産品」にも選ばれる、京の伝統野菜です。京のブランド産品とは京都らしく、安心・安全と環境に配慮した野菜に認証されているものです。

やまのいもの栽培では夏場の水やりが重要だそうです。水やりをしっかりとしないと、形のよい丸いやまのいもができず、作るのがとても難しいそうです。今日は柴山さんのやまのいもを使った、「山の芋と鶏肉の甘辛煮」です。手間暇がかかったみやづ宮津のやまのいもを美味しくいただきます。

しばやま 柴山さん



作るのが大変なやまのいもですが、頑張って作ったので、ぜひ美味しく食べてください！

みやづ食の日動画を作成し、給食の時間に視聴しています。

あいのむらのうえん みんなに愛される！野村農園のみかん

野村農園さんは宮津の由良地域で約20年、みかんを作ってきました。みかんの糖度は13～15度あり、甘みとほどよい酸味があるみかんです。みかんは11月～3月頃まで栽培され、由良早生、宮川早生、青島みかんやデコポン、清見オレンジなど、様々な種類のみかんを作っておられます。美味しいみかんを作るために、夏の暑い時期に「間引き」をしたり、草刈りや肥料をやったり、毎年みかんがなるように木の剪定を行ったりすることが大変だと教えていただきました。

今日は野村農園さんのみかんを給食に出します。今の時期のみかんは皮も中の小袋も薄いみかんです。美味しくいただきます♪

のむら 野村農園 のむら 野村さん



～みやづ食の日のクイズ～

Q1 やまのいもの栽培で特に重要なことは何でしょうか？
ア. 水やり イ. 乾燥 ウ. 天気

Q2 由良みかんの糖度はどのくらいでしょうか？

ア. 10度以下 イ. 13～15度 ウ. 20度以上



クイズの答え 01「ア」 02「イ」