

< 報道発表資料 >

令和 7 年 1 月 2 1 日

京都市産業観光局農林振興室

京都市産業観光局京北・左京山間部農林業振興センター

京都市教育委員会事務局

京都京北米「新米」の学校給食での使用

～今年は中学校給食での使用も開始します～

京都市では、地域の魅力発信や地産地消、食育の更なる充実に向け、右京区京北地域の地域団体等で構成される「京都京北・農山村未来かがやき創生推進協議会※1」が教育委員会事務局と連携し、全ての市立小学校・小中学校の米飯給食※2に京都京北米「新米」を1日限定で使用します。本年は新たに選択制中学校給食でも使用します。

なお、本取組は今年度で7年目となります。

【京都京北米の概要】

京都京北米は、京都桂川の上流部に位置する京北地域で作られた純京北産のコシヒカリ及びキヌヒカリです。昼夜の寒暖差が大きく、上桂川の清流と肥沃な土壌に恵まれて育った京都京北米は、食味が良く粘りが強いのが特長です。

市内の店舗でも購入できるほか、オンラインでも購入できます。

【実施概要】

- 対 象 市立の全155校の小学校・小中学校 約65,000名（教職員含む）
市立の62校の中学校 約7,500名（教職員含む）
- 実施日 令和7年12月5日（金）
- 献 立 主食のごはんに京都京北米（令和7年産新米）を使います。また、おかずは主役のごはんが進む献立※3です。
- 啓発の取組
 - ・ 保護者配布用献立表※4の紙面による保護者への啓発
 - ・ 啓発用ポスター※5の校内掲示による児童生徒への啓発
 - ・ 栄養教諭により作成された給食カレンダーの紙面や京都京北米の動画視覚教材による全児童生徒への実施日当日の啓発（小学校・小中学校）
 - ・ 生徒、保護者向けの食育啓発資料「京の食育通信」への記事掲載による啓発（中学校）



京都京北米ロゴマーク



京都京北米 2 kg
清流 上桂川ブルー
の米袋



京都京北米 1 kg
特別栽培米
ナチュラルカラー
の米袋



【京都京北米が購入できる店舗】

- 販売主体 公益財団法人きょうと京北ふるさと公社
有限会社山国さきがけセンター（ただし、FRIENDFOOD のみ）
- 販売店舗
 - ・ 道の駅ウッディー京北 京都市右京区京北周山町上寺田 1-1
 - ・ じねんと市場 京都市伏見区竹田青池町 125
 - ・ 食は愛 Pantry&Lucky
パントリー京都北山店 京都市北区小山西元町 41-3
パントリー京都八百一本館店 京都市中京区東洞院通三条下る三文字町 220
 - ・ FRIENDFOOD（フレンドフーズ） 京都市左京区下鴨北園町 10-6
 - ・ 五本松食品 京都市右京区京北五本松町下八面田 8
 - ・ オンラインショップ（公益財団法人きょうと京北ふるさと公社のHP）

【京都京北米を提供する飲食店舗】

- 飲食店舗
 - ・ 道の駅ウッディー京北 京都市右京区京北周山町上寺田 1-1
 - ・ 祇園権兵衛（蕎麦屋） 京都市東山区祇園町北側 254
 - ・ 北山権兵衛（蕎麦屋） 京都市左京区下鴨南芝町 44-1
 - ・ あうる京北（京都府立ゼミナールハウス） 京都市右京区京北下中町鳥谷 2
（宿泊者等に提供される食事及び販売されている弁当に使用されています。）
 - ・ 汁なし担々麺 ラアノウミ 京都市中京区木之下町 274-12

※ 1 <京都京北・農山村未来かがやき創生推進協議会>

地域の関連団体等により構成された団体。農産物のブランド化や京北地域の地域資源を活用する取組を通じ、地域の自立的発展と定住等を促進させ、稲穂たなびく美しい農山村を次世代に継承することを目的としています。

構成団体：

- ・ 公益財団法人きょうと京北ふるさと公社
- ・ 農地所有適格法人株式会社八百一の郷
- ・ 公益財団法人京都市学校給食協会
- ・ 道の駅ウッディー京北委託販売者会
- ・ 京北水稻担い手協議会
- ・ 京都市産業観光局農林振興室

※ 2 <市立小学校・小中学校の米飯給食>

市内の小学校・小中学校における週4回の米飯給食については、京都京北小中学校でのみ毎回京北産米が提供されており、それ以外では府内産米が提供されています。

※ 3 <12月5日（金）のおかず>

小学校・小中学校（各ブロックのおかず）

区分	おかず
1ブロック（北・中京・下京・東山・南区）	鶏肉とれんこんのてり煮、かきたま汁
2ブロック（右京【花背含む】・西京区）	焼き開干さんま、小松菜と切干大根の煮びたし、京野菜のみそ汁
3ブロック（上京・左京・山科区）	さばのたつたあげ、ほうれん草のごま煮、いものこ汁
4ブロック（伏見区）	いわしのしょうが煮、切干大根の煮つけ、すまし汁

中学校

区分	おかず
共通	スパイシーチキン、キャベツのいため物、ミートスパゲティ、もやしのソテー、きゅうりの甘酢煮、いちごタルト

※ 4 <献立表の啓発記事>

京北地域でとれたお米を使用します！

京都市右京区にある京北地域は、木々の生い茂る山々と鮎が育つほどきれいな水の川に囲まれた、自然の豊かな地域です。京北地域で作られた赤みそを月1回程度、みそ汁等に使って「地産地消」の取り組みをすすめています。

12月分では京北地域でとれたお米を給食で使います。12月6日（金）に全市の小・小中学校で登場します。

京北地域では高地に田んぼがあるため、昼夜の寒暖差が大きく、品質のよいおいしいお米が育ちます。より身近な地域のお米を味わって食べてほしいです。

京北米のひみつをさぐろう

「おいしいひみつ」をさがそう！
「京北米のひみつをさがそう」
子どもたちは家庭学習で京北米の学習をした後、給食を食べます。

京北地域でとれたお米を使用します！

京都市右京区にある京北地域は、木々の生い茂る山々と鮎が育つきれいな水の川に囲まれた、自然の豊かな地域です。地域で採れたものを地域で消費する「地産地消」により、地域の魅力や食の大切さを学ぶことができます。

12月分では京北地域でとれたお米を給食で使います。12月5日（金）に全市の中学校で登場します。京北地域では高地に田んぼがあるため、昼夜の寒暖差が大きく、品質のよいおいしいお米が育ちます。より身近な地域のお米を味わって食べてほしいです。

※ 5 <啓発用ポスター（A1サイズ）>



<お問合せ先>

京都市産業観光局農林振興室

電話：０７５－２２２－３３５１

京都市産業観光局京北・左京山間部農林業振興センター

電話：０７５－８５２－１８１７

京都市教育委員会事務局体育健康教育室

電話：０７５－７０８－５３２３