## 今日の給食



今日の献立

(年少児のプレート)

## 丹後のばら寿司、キャベツのおひたし、花ふと三つ葉のすまし汁

(牛乳は毎日です。)

子どもの成長を祝い、これからの健康を願う日本の伝統的な行事です。給食ではみなさんの健やかな成長を願い、丹後のばら寿司を作りました。では、クイズです。

丹後のばら寿司の特徴的(とくちょうてき)な具材は次のうちどれでしょうか?

- ①干ししいたけ
- ②サバのそぼろ
- ③紅しょうが

正解は②のサバのそぼろです。

すし飯の上にのせるサバのそぼろは、昔は丹後でとれるサバを焼きほぐして作っていたそうです。最近では缶詰のサバを使って作ります。サバのそぼろの入っているばら寿司は丹後地方の郷土料理のひとつで、ふるさとの味です。丹後ではお祝いの席で食べられています。