

今日の給食

令和6年2月16日



今日の献立

(年中児のプレートです。)

ようけ宮津が入ったわやくチャーハン、しゃってもうまい！！サワ
ラの世屋みそ漬け焼き、食欲そそる！宮津炒め、ずっとあきない！！
宮津たんのう中華スープ

(牛乳は毎日です。)

今日の献立は宮津市の小学校で行われた「宮津を食べようコンテスト」の最優秀(さいゆうしゅう)献立、吉津小学校6年生が考えた「いっぺん食べたら忘れられん！宮津絶品(ぜっぴん)ランチ」です。宮津の食材をふんだんに使い、宮津らしさ満点、栄養満点のメニューを考えてくれました。では、さっそくですがクイズです。

今日の給食には、宮津の食材は何種類使われているでしょうか。

- ①3種類
- ②5種類
- ③11種類

正解は③の11種類でした。宮津産コシヒカリ、たまご、しょうが、かまぼこ、ちりめんじゃこ、葉ねぎ、サワラ、みそ、オリーブオイル、ベーコン、アカモクの11種類が使われています。

本当は「うみを感じる宮ゼリー」も考えてくれていましたが、調理の都合で、来週火曜日の給食に出します。

ここで吉津小学校の6年生からのメッセージを紹介します。「料理名は、宮津をアピールするために”方言”を入れたり、”海”を使ったり工夫をし、頭文字を縦に読むと私たちの大好きな吉津小になっています。名前だけではなく、宮津の食材もたっぷり使ってバランスのよい献立にしました。何度も試行錯誤(しこうさくご)して作った自信作です。」

今日は、農家さんや調理員さんだけでなく、吉津小学校の6年生にも感謝をしていただきましょう。