

今日の給食

令和6年2月1日



今日の献立

(年中・年長児のプレートです。)

ごはん、深緑の橋立・鶏肉の照り焼き、大根の和風サラダ、わかめのすまし汁
(牛乳は毎日です。)

今日は「深緑（しんりょく）の橋立・鶏肉の照り焼き」の紹介とクイズをします。このメニューは「宮津を食べようコンテスト」で宮津小学校の6年2組が考えたメニューです。では、さっそくですがクイズです。

今日の照り焼きに使っている、宮津産の食材は何でしょうか？

- ①青のり
- ②アカモク
- ③オリーブの葉

正解は③のオリーブの葉でした。宮津市の由良で育てられたオリーブの葉を鶏肉に混ぜ込んで仕上げました。香りを味わいながらいただきます。

このメニューの他に「コッペパン」「じゃがいもとベーコンのほかほか炒め」「具沢山コンソメスープ」「色あざやかな宮津のいちごゼリー」を考えてくれましたが、今日はその中から「深緑（しんりょく）の橋立・鶏肉の照り焼き」を給食で取り入れています。

今日は、農家さんや調理員さんだけでなく、宮津小学校の6年2組にも感謝をしていただきましょう。