

今日の給食&ちょこっとニュース

令和6年11月15日

今日のメニュー(七五三お祝い献立)

丹後のばら寿司、白菜のおひたし、花ふと三つ葉のすまし汁、牛乳



今日の食材紹介とクイズ(栄養教諭の先生より)

今日は「七五三お祝い献立」です。七五三とは、子供の成長を祝(いわ)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 干しいたけ ② サバのそぼろ ③ 紅(べに)しょうが

正解は②のサバのそぼろです。すし飯(めし)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(かんづめ)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(きょうどりょうり)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。

今日も手間暇かけて作ってくださる調理員さんへの感謝の気持ちを忘れず、味わっていただきましょう。日は「関東だき」の紹介とクイズをします。では、さっそくクイズです。

〈ちょこっとニュース〉七五三メニュー(行事食)

