

今日の給食&ちょこっとニュース

令和7年1月21日

今日のメニュー(京都府)

ごはん、サワラの抹茶揚げ、京みぶ菜の炊いたん、ゆばのすまし汁、由良みかん、牛乳



ごはんとお汁の置き方が左右逆になっていることに撮影するときに気が付きませんでした。ごめんなさい。

今日の食材紹介とクイズ(栄養教諭の先生より)

今日は給食週間2日目で、「京都府」の郷土料理です。「京みぶ菜の炊いたん」の紹介とクイズをします。ではさっそくですが、クイズです。

「京みぶ菜」は京のブランド産品として認定されている野菜ですが、京のブランド産品に認定されている野菜は全部で何種類あるのでしょうか？

- ① 5種類 ② 10種類 ③ 20種類以上

正解は③の20種類以上でした。京のブランド産品は京都らしく、安心・安全と環境に配慮(はいりょ)した野菜に認証(にんしょう)されているものです。

「京みぶ菜」は葉がへらの形をしており、特有の辛みと香りが特徴です。今日は出汁をきかせた炊いたんにしました。香りを楽しみましょう。他にも京都で有名な抹茶やゆば、宮津の由良みかんを使った献立です。

今日も美味しく作ってくださる調理員さんに感謝をしていただきましょう。
<ちょこっとニュース>①使い捨てカイロをありがとう！回収BOXの場所を玄関すぐに変えました。②届いた荷物を大きい順に積んだよ。③赤組からだづくりチャレンジ！

