

# 今日の給食&ちょこっとニュース

令和7年2月3日

## 今日のメニュー

ごはん、鶏肉の香味ソースがけ、大根の和風サラダ、わかめスープ、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「大根の和風サラダ」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。

大根の旬の時期はいつでしょうか？

① 夏              ② 秋              ③ 冬

正解は③の冬でした。大根は12月頃～2月頃が旬の時期です。旬の大根は、甘みと水分がしっかりあり、実が引きしまっています。繊維がやわらかいため、味がしみ込みやすいだけでなく、煮くずれもしにくいので、煮物やみそ汁に入れても美味しいです。

また、大根は冬に種を植えて、春に獲れる「春大根」もあります。春大根は冬大根より辛みがあるのが特徴です。

今日は大根をたっぷり使ったサラダにしました。

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〉優しい鬼さんが、みんなの心の鬼を聴き、大江山に持ち帰って下さいました。「ねぼう鬼」「泣き鬼」「おこり鬼」「ふざけ鬼」「好き嫌い鬼」などを伝え、「もって行ってください。」と一人ずつお願いすると、「持って帰ります。」と言って、受け取って下さいました。



一人一人の顔を見て、腰を低くされ、優しく素敵な鬼さんでした。大江山にたくさんの鬼と暮らしていて、「何歳ですか。」の問いに「千歳です。」との答え・・・。



**豆まきは自分の心の鬼に「鬼は外！」**

**豆まき用の豆を使いました。**

**明日の給食は「節分献立」でイワシと福豆  
をいただきます。**