

今日の給食&ちょこっとニュース

令和7年2月7日

今日のメニュー(私立入試応援献立)

ごはん、サワラの西京焼き、ほうれん草とひじきの炒め物、えのきのすまし汁、いよかん、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「サワラの西京(さいきょう)焼き」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。

「西京焼き」はどこ(の郷土(きょうど)料理)でしょうか？

- ① 京都府 ② 長野県 ③ 沖縄県

正解は①の京都府でした。西京焼きは京都府名産の「西京みそ」という白みそに魚などを漬け込み、焼いた料理です。今日はサワラをみそに漬け込み焼きました。

また、明日は中学生の私立入試のため、「西京焼き」の「西京」と最も強いと書く「最強」とかけたメニューに加え、「いよかん」と「いい予感」とをかけた、ゲン担(かつ)ぎした受験応援献立(じゅけんおうえんこんだて)です。残さず食べて、みんなで受験生を応援しましょう。

今日も宮津の自然や農家さん、いつ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「雪すかしやりたい！」この気持ちを大切にしたいです。玄関前がきれいになった後、また積もった。②「魚の形の氷、見つけた！」③給食後は、絵本を読むか折り紙か。アフリカ水牛の作り方をタブレットで調べて折るよ！

