

今日の給食&ちょこっとニュース

令和7年3月5日

今日のメニュー

ごはん、コッペパン、手作りソーセージ、大根のシャキシャキマヨサラダ、コンソメスープ、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「手作りソーセージ」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。

今日のソーセージにはハーブが入っていますが、ソーセージの材料によく使われる、肉料理の臭みを抑えるのに役立つハーブは何でしょうか？

- ① ミント ② セージ ③ カモミール

正解は②のセージでした。

セージは強い香りが特徴（とくちょう）です。今日はこのセージの他にオールスパイスや乾燥（かんそう）バジルなどを入れた手作りのソーセージです。調理員さんが朝早くから1本1本手作りで作ってくれています。

今日も農家さんや手間ひまかけて作ってくださる調理員さんたちに感謝して美味しくいただきます。

〈ちょこっとニュース〉①あいさつ運動、②「いただきます」の後、手作りソーセージの包みを開けて、ケチャップをかけて！③絵本の部屋に天蓋をつけました！ほっこりリラックスしています。



④お別れ遠足：到着時わくわくが止まらない！プラネタリウムは「ドラえもん宇宙の模型」。
お弁当は最高においしかったよ！科学に親しみました！



⑤皆様のご協力のおかげで、使い捨てカイロ回収 1 袋目がいっぱいになり、環境課の方に取
りに来ていただきました。2 月中旬の報道番組
で宮津市の取組が紹介されており、その時点で
176 kg回収されたということでした。1 kg 1
0円で買い取っていただけるそうです。廃棄し
ていたものが、スプーンやフォークに生まれ変
わるということがすごいことです。今、注目さ
れています。

