

今日の給食ニュース

令和7年6月19日

今日のメニュー

ごはん、サワラのラビゴットソースがけ、枝豆とひじきのサラダ、かぼちゃのスープ、牛乳



<年長児のプレートです>



今日は、新入園児の保護者さんに給食参観・試食会をお世話になりました。水島栄養士さんによる講話では、ハーベストでの調理の様子動画を見た後、幼児期に色々な食材を味わうことやカルシウムを摂ることの大切さなどを教えていただきました。



今日の食材紹介とクイズ(栄養教諭の先生より)

今日はみやづ食の日です。宮津市では、宮津のよさを知ってもらおうと毎月の食の日に宮津でとれる旬の食材を使った給食を出しています。今月の食材は「きゅうり」と「トマト」です。今日は「サワラのラビゴットソースがけ」の紹介とクイズをします。

ではさっそくクイズです。

ラビゴットソースのラビゴットとはフランス語でどのような意味をもつでしょうか？

- ①元気を出させる
- ②刺激(しげき)をあたえる
- ③一緒に食べる

正解は①の元気を出させるです。

ラビゴットソースとは、みじん切りにした野菜と酢、オリーブオイルなどの油で作るソースで、魚や肉にかけて食べられることが多いです。酢のきいたドレッシングでさっぱりと食べることができます。

今日は太陽の光をいっぱいあびた夏野菜のトマトやきゅうりを使ったいろいろもきれいなソースを揚げたサワラにかけていただきます。

今日も宮津の自然や農家さん、漁師さん、そして調理員さんに感謝をしていただきましょう。