

今日の給食ニュース

令和7年9月 18 日

今日のメニュー

ごはん、サバの塩焼き、和風のリポテトサラダ、けんちん汁、牛乳



<年長児のプレートです>

今日の食材紹介とクイズ(栄養教諭の先生より)

今日は「けんちん汁」の紹介とクイズをします。では、さっそくクイズです。

「けんちん汁」の出汁(だし)は何を使ってとっているでしょう？

- ①かつお節
- ②こんぶ
- ③煮干し

正解は①のかつお節と②のこんぶです。

給食センターでは、基本的にすまし汁の時はかつおとこんぶ、みそ汁の時は煮干しで出汁をとっています。

出汁がおいしいとみそなどの調味料が少なくてもおいしく、減塩することができます。出汁の味も味わってくれと嬉しいです。

今日もおい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。