

今日の給食ニュース

令和7年10月3日

今日のメニュー

ごはん、ヤナギのごまケチャップソースがけ、ツナマヨサラダ、
大豆とさつまいものスープ、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)

今日は栗田漁業生産組合（くんだぎょぎょうせいさんくみあい）さんと海洋高校との取組2回目です。

今日の「ヤナギ」は栗田漁業生産組合（くんだぎょぎょうせいさんくみあい）さんと海洋高校の協力の元、地元の新鮮な魚を使っています。今回も海洋高校の生徒のみなさんがさばいてくれています。ではさっそくですが、クイズです。

ヤナギは大きくなると名前が変わる出世魚(しゅっせうお)ですが、ヤナギが大きくなると、何という名前になるのでしょうか？

- ①サケ
- ②サワラ
- ③トビウオ

正解は②のサワラでした。

40～50cmを「ヤナギ」、50～60cmを「サゴシ」、60cm以上を「サワラ」と呼びます。今日は新鮮なヤナギにごまケチャップソースをかけたメニューです。

今日も宮津の自然や漁師さん、海洋高校生の皆さん、調理員さんに感謝をしておいしくいただきます。