

今日の給食ニュース

令和7年11月18日

今日のメニュー

ごはん、厚揚げのねぎみそ焼き、小松菜のゆかり和え、オニオンスープ、牛乳



<年少児のプレートです>

今日の食材紹介とクイズ(栄養教諭の先生より)

今日は「厚揚げのねぎみそ焼き」の紹介とクイズをします。では早速ですが、クイズです。

厚揚げの外側がカリッとしているのはなぜでしょうか？

- ①焼いているから
- ②冷やしているから
- ③油で揚げているから

正解は③の油で揚げているからでした。厚揚げは外はカリッと中はふんわりしているのが特徴です。今日は手作りのねぎ味噌をのせて焼きました。

今日も宮津の自然や農家さん、調理員さんに感謝をしていただきますよう。