

今日の給食ニュース

令和7年11月21日

今日のメニュー

鶏ごぼうごはん、聖護院大根のそぼろ煮、白菜の炊いたん、
ゆばのすまし汁、牛乳



<年中児のプレートです>

今日の食材紹介とクイズ(栄養教諭の先生より)

今日は和食の日献立です。日本の食文化にとって「実（みの）りの秋」である時期に、一人ひとりが「和食」文化について理解を深め、和食文化の大切さを再認識（さいにんしき）するきっかけの日となっていくようお願いをこめて、11月24日を“いい日本食”という語呂（ごろ）合わせから「和食」の日とされました。ではクイズです。

今日の給食で使っただしは何からとっているでしょうか？

- ①こんぶとかつお
- ②煮干し
- ③しいたけ

正解は①のこんぶとかつおでした。こんぶとかつおでしっかりだしをとり、「聖護院大根（しょうごいんだいこん）のそぼろ煮」「白菜の炊（た）いたん」「ゆばのすまし汁」のすべてにだしを使っています。ごはんにもこんぶだしを使っています。だしの旨（うま）みを味わいながら、日本の和食文化の魅力（みりよく）を感じ、普段の食事でも和食を取り入れましょう。

今日も美味しく作ってくださる調理員さんに感謝をし、味わっていただきましょう。