

# 今日の給食ニュース

令和8年1月28日

## 今日のメニュー(ドイツ)

コッペパン、手作りソーセージ、ザワークラウト風キャベツ、  
カルトツフェル・ズッペ、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)

今日は給食週間3日目で、「ドイツ」の料理です。「手作りソーセージ」の紹介とクイズをします。ではさっそくですが、クイズです。

今日のソーセージにはハーブが入っていますが、ソーセージの材料によく使われる、肉料理の臭(くさ)みを抑えるのに役立つハーブは何でしょうか？

- ①ミント
- ②セージ
- ③カモミール

正解は②のセージでした。

セージは強い香りが特徴(とくちょう)です。今日はこのセージの他にオールスパイスや乾燥(かんそう)パセリなどを入れた手作りのソーセージです。調理員さんが朝早くから1本1本手作りで作ってくれています。

また、カルトツフェル・ズッペはじゃがいものスープのことで、ドイツの冬の定番料理です。

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しょう。