

# 今日の給食ニュース

令和8年1月29日

## 今日のメニュー【滋賀県】

ごはん、豚肉と赤こんにゃくの煮物、はくさいの酢の物、きなこ豆、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)

今日は給食週間4日目です。「滋賀県」の郷土料理です。「豚肉と赤こんにゃくの煮物」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。

赤こんにゃくの赤色は何でつけられているのでしょうか？

- ①パプリカの色素
- ②ワイン
- ③三二酸化鉄（さんにさんかてつ）

正解は③の三二酸化鉄でした。

滋賀県の「赤こんにゃく」は、近江八幡市（おうみはちまんし）を中心に親しまれている特産品で、鮮やかな赤色が特徴のこんにゃくです。赤色は「三二酸化鉄（さんにさんかてつ）」で着色されています。これは無害で、むしろ鉄分を豊富に含むため、栄養価が高い食材です。今日は豚肉や野菜と一緒に煮物にしました。これは、新メニューです。

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。