

今日の給食ニュース

令和8年2月13日

今日のメニュー

ごはん、サワラの西京焼き、ほうれん草とひじきの炒め物、白菜のすまし汁、
いよかん、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「サワラの西京(さいきょう)焼き」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。

「西京焼き」はどここの郷土(きょうど)料理でしょうか？

- ①京都府
- ②長野県
- ③沖縄県

正解は①の京都府でした。西京焼きは京都府名産の「西京みそ」という白みそに魚などを漬け込み、焼いた料理です。今日はサワラをみそに漬け込み焼きました。

また、明日は中学生の入試のため、「西京焼き」の「西京」と最も強いと書く「最強」とかけたメニューに加え、「いよかん」と「いい予感」とをかけた、ゲン担(かつ)ぎした受験応援献立(じゅけんおうえんこんだて)です。残さず食べて、みんなで受験生を応援しましょう。今日も宮津の自然や農家さん、いつも美味しく作ってくださる調理員さんに感謝をしていただきます。