

今日の給食ニュース

令和8年2月19日

今日のメニュー

海やーで！たきこみやづごはん、とろーりチーズのオイルサーディン焼き、ほうれん草の和風サラダ、世屋の彩り味噌汁、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)

今日の献立は宮津市の小学校で行われた「宮津を食べようコンテスト」の最優秀（さいゆうしゅう）献立、日置小学校6年生が考えた「しゃっってもよばれて宮津満開定食」です。宮津の豊かな自然と食文化をぎゅっと詰め込んだ献立を考えてくれました。

では、さっそくですがクイズです。

今日の給食には、宮津の食材は何種類使われているでしょうか。

- ①4種類
- ②8種類
- ③12種類

正解は③の12種類でした。宮津産コシヒカリ、ブリ、しょうが、あかもく、ねぎ、オリーブオイル、オイルサーディン、ブロッコリー、大根、白菜、みそ、煮干しの12種類が使われています。

本当は「酸味と甘味がギュ♡由良みかんゼリー」も考えてくれていましたが、調理の都合で、明日の給食に出します。

今日は、農家さんや調理員さんだけでなく、日置小学校の6年生のみなさんにも感謝をし

ていただきます。