

今日の給食ニュース

令和8年2月24日

今日のメニュー

もろもり切干大根入り豚丼、白菜の塩昆布和え、歴史のつまみみそ汁、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)

今日は「歴史のつまみみそ汁」の紹介とクイズをします。このメニューは「宮津を食べようコンテスト」で吉津小学校の6年生が考えたメニューです。では、さっそくですがクイズです。

今日のみそ汁は何でだしを取っているのでしょうか？

- ①煮干し
- ②昆布
- ③かつお節

正解は①の煮干しでした。宮津市では、みそ汁の時は、毎回、宮津の新鮮な煮干しでだしを取っています。宮津の煮干しは美味しいと評判です。里いも、ねぎ、世屋みそなど宮津産いっぱいのみそ汁を考えてくれました。

このメニューの他に「わかめあかもくごはん」「ロールキャベツのベーコン巻き」「小松菜とほうれん草のおひたし」「由良みかんジュース」を考えてくれましたが、今日はその中から「歴史のつまみみそ汁」を給食で取り入れています。

今日は、農家さんや調理員さんだけでなく、吉津小学校の6年生にも感謝をしていただきましょう。