

今日の給食

令和8年5月27日

今日のメニュー

宮津カレーやきそば（ウェット）、ジャーマンポテト、オレンジ、牛乳



<年長児のプレート>

今日の食材紹介とクイズ(栄養教諭の先生より)

今日は「宮津カレーやきそば」の紹介とクイズをします。
ではさっそくクイズです。
宮津カレーやきそばはどうやって生まれたのでしょうか？

- ①台湾（たいわん）出身の料理人が宮津で考えたから
- ②インド出身の料理人が宮津で考えたから
- ③宮津出身の料理人が宮津で考えたから

正解は①の台湾出身の料理人が宮津で考えたからでした。
終戦、間もない頃、宮津の地にうつり住んだ台湾出身の中華料理人・王（ワン）さんは、中華料理をベースとしながらも、インドのカレースパイスを加えた独特（どくとく）のスープが、麺や具材に絡（から）むメニューを考えました。この国際色（こくさいしょく）豊かな新しいヌードルは、きびしい時代を乗り越えようとする宮津の人々の胃袋をつかみました。今日は、宮津のB級グルメとして有名なカレーやきそばを給食で作りました。
今日も手間ひまかけて作ってくださっている調理員さんに感謝をさせていただきます。