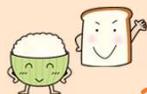


★ 給食ブログ ★



2026年 2月 2日 (月)



きょうのこんだて



- ごはん
- 牛乳
- 照り焼きハンバーグ
- 大豆とひじきの磯煮
- やまと雪丸鍋



< 給食ニュース >



今日の給食は「やまと雪丸鍋」でした。これは、王寺町のマスコットキャラクター「雪丸」をイメージし、白いスープを使った奈良県の郷土料理「飛鳥鍋」をベースにした、王寺町のオリジナル料理です。牛乳としょうがのパワーで、体の芯から温まるので、今の季節にぴったりです。具材は、鶏肉や白菜、大根、にんじん、しいたけなどです。みそベースで、隠し味にしょうがが入っています。

この料理が初めて給食に登場したのは、3年前でした。9年生の生徒が「これおいしかった～」と言ってくれたので、「なんで白い色しているか知ってる？」と尋ねてみると、「牛乳が入ってるからやんな!」と言ってくれました。初めて出したときは、牛乳が入っていることを伝えると、たくさんの方が驚いていた記憶があるのですが、だいぶ定着してきたようです。